

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 401/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„WATERCRESS”/„CRESSON DE FONTAINE”/„BERROS DE AGUA”/„AGRIÃO DE ÁGUA”/„WATERKERS”/„BRUNNENKRESSE”

Nr UE: TSG-GB-0062 – 6.12.2010

„Zjednoczone Królestwo”**1. Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse”

2. Typ produktu

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

3. Podstawy do rejestracji**3.1. Czy produkt:** jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce; jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” to roślina uprawiana w sposób naturalny w wodzie płynącej tradycyjną metodą produkcji na skalę handlową stosowaną od ponad 200 lat.

3.2. Czy nazwa: jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu; określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Przez setki lat – jeszcze zanim, przeszło 200 lat temu, w Europie rozpoczęto produkcję na skalę handlową – nazwę „water-cress” w Zjednoczonym Królestwie, „cresson de fontaine” we Francji, „berros de agua” w Hiszpanii, „agrião de água” w Portugalii, ale również „waterkers” w Niderlandach i „Brunnenkresse” w Niemczech stosowano w odniesieniu do tej szczególnej odmiany rzeżuchy uprawianej i zbieranej w wodzie płynącej. „Cress” to nazwa rośliny a „water” to deskryptor.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Roślina „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” o nazwie botanicznej *Nasturtium officinale* to szybko rosnąca, wodna lub wodno-łądowa bylina występująca w warunkach naturalnych w Europie, obu Amerykach i Azji, a jednocześnie jedno z najstarszych znanych warzyw liściastych spożywanych przez człowieka. Zgodnie z aktualną systematyką należy do rodziny kapustowatych (*Brassicaceae*).

W botanice funkcjonują następujące synonimy nazwy *Nasturtium officinale*: *Rorippa nasturtium-aquaticum*, *Nasturtium nasturtium-aquaticum* i *Sisymbrium nasturtium-aquaticum* L. Oddają one prawdziwy wodny charakter tej rośliny i sposób jej uprawy.

Produkt trafiający do klientów w księżkach ma 15–18 cm całkowitej długości i liście o długości 2–5 cm, natomiast produkt w paczkach ma całkowitą długość 5–12 cm i liście o długości 1–3 cm.

Tradycyjnie uprawiane rośliny są cięte w wodzie płynącej i charakteryzują się miękkimi, wyraziście zielonymi, wilgotnymi liśćmi o regularnym brzegu i owalnym kształcie. Łodygi są kruche i mają nieco jaśniejszą barwę, a u styku liści i łodygi mogą odchodzić korzenie boczne.

Właściwości mikrobiologiczne:

Właściwości te wynikają ze środowiska, w którym roślina jest uprawiana – roślina uprawiana na skalę handlową w płynącej wodzie źródlanej zawiera populację bakterii epifitycznych o dużej zawartości nieszkodliwych *Pseudomonad* sp. Roślinę uprawia się w czystej wodzie płynącej o wysokiej jakości mikrobiologicznej.

Właściwości fizyczne:

- Naprzemianległe liście pierzasto złożone składają się z 3–11 podłużnych lub owalnych, zaokrąglonych u góry, błyszczących listków o ciemnozielonej barwie i gładkich nieząbkowanych brzegach lub falistych ząbkowanych brzegach. Barwa zielona (zapis heksadecymalny 008000) lub ciemnozielona (zapis heksadecymalny 006400).
- Łodygi płożą się lub pną, są soczyste lub mięsiste.
- Gładkie włókniste korzenie wychodzą wzdłuż całej zanurzonej w wodzie łodygi, głównie u nasady liści.
- Roślina wypuszcza białe, czteropłatkowe kwiaty o szerokości 3–5 mm występujące w gronach końcowych i w gronach wychodzących z kątów najwyżej położonych liści. Małe, biało-zielone kwiaty wyrastają w pękach. W naturalnym cyklu życia tych roślin kwiaty pojawiają się we wczesnych miesiącach letnich, kiedy to dzień osiąga niemal maksymalną długość.
- Dla porównania gorczycznik wiosenny z gatunku *Barbarea Verna* wypuszcza z łodygi pojedyncze liście pierzastodzielne i w okresie kwitnienia wypuszcza żółte kwiaty.

Skład chemiczny:

- „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” ma wysoką zawartość glukozyzolanów i wykazuje wyjątkowo wysoką ekspresję glukozyzolanu b-fenyloetylu wydzielającego izotiocyjanian fenyloetylu (PEITC) na poziomie 10 mg/100 g FW. PEITC jest wydzielane w czasie zucia i to właśnie temu związkowi roślina zawdzięcza charakterystyczny ostry smak. Z kolei charakterystyczny pieprzny smak roślina zawdzięcza zawartym w niej olejkom gorzycowym. Warunki skrajne wpływają na poziom zawartości PEITC w roślinie. Wystawianie rośliny na działanie niskich lub wysokich temperatur lub niedostarczanie wystarczającej ilości wody skutkuje zmianą poziomu wytwarzanego przez nią PEITC.

Właściwości organoleptyczne:

Z badań porównawczych między „Watercress” a odmianą uprawianą na gruntach wynika, że w porównaniu z odmianą uprawianą na gruntach „Watercress” jest rośliną o ciemniejszej/intensywniejszej zieleni, znacznie bardziej pieprznym smaku i miększej w dotyku.

W 2009 r. przeprowadzono dalszą ocenę organoleptyczną, która pokazała, że rukiew wodna uprawiana na gruntach ma słabszy, mniej pieprzny smak. Pojawiły się również uwagi, że uwzględnione w próbkę rośliny uprawiane w wodzie miały ciemniejsze liście i były miększe w dotyku.

W obu profesjonalnie przeprowadzonych ocenach porównawczych dotyczących upraw w wodzie płynącej i upraw na gruntach zidentyfikowano różnice między tymi uprawami, przy czym – przy określaniu lepszego sposobu uprawy – „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” wskazano jako roślinę wykazującą lepsze właściwości organoleptyczne.

„Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” ma charakterystyczny gorczycowy posmak: pieprzny, ostry i lekko gorzki.

- 4.2. Opis metody produkcji produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” należy uprawiać i zbierać w wodzie płynącej z wykorzystaniem nasion *Nasturtium officinale*. Nasiona można jednak siać na odpowiednim podłożu w zakładzie hodowli roślin, a siewki można przesadzać do koryt produkcyjnych.

Roślinę tę można uprawiać przez cały rok w specjalnie skonstruowanych korytach częściowo chronionych przed oddziaływaniem mroźnej, zimowej pogody przez wodę płynącą wypływającą z naturalnych źródeł lub otworów, przeważnie o temperaturze 10–18 °C, a latem – przed chłodniejszą temperaturą wody w porównaniu z temperaturą otoczenia. Spadek temperatury poniżej 5 °C skutkuje fizycznym uszkodzeniem rośliny, w związku z czym w takich warunkach roślina wymaga ochrony.

Aby osiągnąć stosunkowo jednakowe i stałe poziomy PEITC (i tym samym stosunkowo jednakowy smak), warunki uprawy rośliny muszą być stałe i nie mogą być skrajne pod względem temperatury, dostaw wody i nawożenia. Idealnym sposobem na utrzymanie stałej temperatury jest uprawianie roślin w wodzie, gdyż w ten sposób można zapewnić stałą obecność wody płynącej przez cały cykl życia rośliny, a woda płynąca schładza uprawy w dni gorące i ociepla je w dni chłodne.

Dla porównania przy uprawie gruntowej nie ma kontroli temperatur. Temperatury gleby i liści mogą sięgać 40 °C w gorące, słoneczne dni, natomiast podczas mrozów liście mogą ulegać zniszczeniu wskutek zamarzania. Roślina poddawana takim zmiennym i skrajnym warunkom wytwarza zmienne poziomy PEITC, przez co jej smak jest niekontrolowany.

Zaopatrzenie w wodę:

Tradycyjnie woda pochodzi z głębinowych, bogatych w minerały źródeł naturalnych lub otworów, woda wypływa naturalnie albo jest pompowana, przy czym dopuszcza się również inne źródła o odpowiednio wysokiej jakości mikrobiologicznej (docelowo brak zawartości *E. coli*, tolerancja 100cfu/100 ml, docelowo brak bakterii *Listeria monocytogenes*, tolerancja 100cfu/100 ml, brak salmonelli, brak STEC) oraz brak zanieczyszczeń powierzchniowych wody. Jakość wody musi być odpowiednia do produkcji minimalnie przetworzonej żywności, tj. żywności zdanej do spożycia bez gotowania.

Struktura koryta:

Położenie geograficzne koryt produkcyjnych zazwyczaj zależy od źródła wody i miejsca, w którym woda wpada do strumienia lub rzeki. Koryta produkcyjne mają nieprzepuszczalne boki i umiejscowione są na terenie o współczynniku nachylenia około 1:300 w stosunku do miejsca wpływania wody oraz w sposób uniemożliwiający przedostawanie się wód powierzchniowych lub wód opadowych z przylegających gruntów. Tradycyjnie wodę wprowadza się i reguluje do poszczególnych koryt za pomocą zaworów, kranów lub zwykłych otworów we wlotowej ścianie nośnej. Bardziej nowoczesne gospodarstwa są konstruowane w sposób umożliwiający stosowanie ciśnieniowych systemów nawadniania. Powierzchnia koryt różni się w zależności od lokalizacji i regionu, ale zazwyczaj może mieć 10 m szerokości i 100 m długości. Aby nie dopuścić do przedostawania się jakichkolwiek wód powierzchniowych i wód odpływowych do koryt, przed ogrodzeniem można zbudować rowy lub nasypy. W okolicy nie mogą występować tereny błotniste, które mogłyby stanowić siedliska ślimaków z rodziny źródłarkowatych.

Metody produkcji:

Co najmniej raz do roku należy rozpocząć nową uprawę z nasion, aby zapobiec namnażaniu się wirusów, z których niektóre przenoszone są przez nasiona. Nasiona sieje się bezpośrednio w podłożu albo powszechniej w kompoście, lub podobnym materiale, w zakładzie hodowli roślin, a roślina uprawiana jest do etapu pojawienia się pierwszego właściwego liścia (do wysokości około 3–5 cm). Prowadzenie uprawy wczesnoletniej wymaga rozpoczynania nowych upraw z nasion, aby uniknąć naturalnego okresu kwitnienia występującego o tej porze roku. W innych miesiącach produkt można uprawiać z odrostków w procesie umożliwiającym odtwarzanie zebranych upraw w nowe uprawy. W przypadku upraw z siewek celem jest uzyskanie 8 000–10 000 roślin na metr kwadratowy, przy prawdopodobnym osiągnięciu gęstości zbiorów na poziomie ok. 2 000 roślin. Wielu producentów produkuje własne nasiona, dopuszczając do kwitnienia części upraw i sadząc nasiona, niemniej nasiona można uzyskiwać od przedsiębiorstw nasiennych.

Siew bezpośredni odbywa się ręcznie lub z wykorzystaniem maszyn w korytach produkcyjnych, podobnie siewki produkowane na obszarach hodowli roślin mogą być sadzone ręcznie lub maszynowo, aby osiągnąć wyżej określone zagęszczenie, dzięki któremu podłoże koryta jest wilgotne i bogate w składniki pokarmowe, co umożliwia wczesne wypuszczanie korzeni i zakorzenienie.

Umożliwia się zatem przepływ wody bogatej w składniki pokarmowe na podłożu, i w ten sposób uprawy zyskują niezbędne minerały i pierwiastki śladowe, które są im niezbędne do wzrostu; następnie wraz ze wzrostem roślin zwiększa się przepływ wody, aby odpowiadał on zapotrzebowaniu roślin.

Do uzupełnienia składników pokarmowych pochodzących z wody i podłoża wykorzystuje się standardowe nawozy ogrodnicze o dużej zawartości fosforu, które stosuje się odpowiednio do potrzeb danej uprawy.

Uprawy tradycyjne muszą odbywać się w czystej wodzie płynącej. Rukiew wodna uprawiana gruntowo, wprowadzona na rynek na przestrzeni ostatnich kilku lat, jest uprawiana pod osłoną z tworzyw sztucznych lub szkła w taki sam sposób, co sałata siewna lub wszelkie pozostałe odmiany sałaty. Chociaż metoda produkcji stosowana w przypadku upraw gruntowych całkowicie różni się od stosowanej w przypadku upraw wodnych „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse”, to w odniesieniu do upraw gruntowych stosuje się nazwę „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse”, gdyż przypominają one w wyglądzie uprawy wodne „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” i mogą być z nimi mylone. Produkcja upraw gruntowych nie przebiega jednak w ten sam, uświęcony tradycją sposób – uprawiana gruntowo rukiew to jedynie jedna z wielu konwencjonalnie uprawianych sałat liściowych, a nie tradycyjnie produkowana specjalność.

Zbiory:

Roślinę „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” ścina się na sprzedaż w momencie, w którym osiągnie ona długość 10–18 cm, i sprzedaje w kiściach bez mycia lub w paczkach po umyciu. Łodygi produktu sprzedawanego tradycyjnie w kiściach są pozbawione liści i korzeni na odcinku 5–6 cm oraz połączone razem gumką lub sznurkiem, ponad którymi znajdują się liście o długości 2–5 cm. Większą popularnością cieszy się umyty produkt paczkowany składający się z oddzielnych łodyg „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse”, przy czym rośliny te są zbierane na wcześniejszym etapie wzrostu niż rośliny sprzedawane w kiściach, mają mniejsze liście o długości 1–3 cm i nie są poukładane, tworząc płataninę łodyg, ogonków liściowych i liści.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Tradycyjny charakter „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” wynika ze stosowanej metody produkcji i od tysięcy lat wiąże się z uprawą w wodzie płynącej; z historycznego punktu widzenia rośliny te zawsze kojarzono z uprawami wodnymi, a ich morfologia i smak nie uległy zmianie na skutek doboru i hodowli. Obecnie nie różnią się wyglądem od roślin przedstawionych na ilustracjach z czasów Cesarstwa Rzymskiego.

Według zapisów Hipokrates – twórca współczesnej medycyny – jako miejsce utworzenia pierwszego na świecie szpitala wybrał wyspę Kos, blisko strumienia odpowiedniego do uprawy tej rośliny, którą uważał za podstawowy element leczenia pacjentów. Rzymianie również prowadzili uprawę „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” w wodzie płynącej.

Nicholas Culpeper w książce pt. „Complete Herbal” z 1653 r. opisuje rukiew wodną jako roślinę „rosnącą w płynących wodach potoków”.

Pierwsze zapisy dotyczące uprawy „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” na skalę handlową pochodzą z 1808 r. ze Zjednoczonego Królestwa i jest w nich mowa o szerokiej uprawie tych roślin prowadzonej w czystych, wolno płynących strumieniach południowej Anglii w XIX w. Ta metoda produkcji na skalę handlową zasadniczo nie zmieniła się, mimo że metoda upraw „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” w wodzie płynącej sięga czasów Cesarstwa Rzymskiego. W 1866 r. Adophle Chatin, opisując produkcję tej rośliny we Francji, napisał „rowy te służyły do uprawy Fountain Cresson na ogromną skalę, od wielu lat bazującej na źródłach wody”.

Pod koniec XIX w. uprawy „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” stanowiły istotne źródło zatrudnienia i dochodów, a rośliny te były dostarczane do głównych konurbacji w całej północnej Europie. Przykładowo w Zjednoczonym Królestwie przedłużono linię kolejową do Alresford w hrabstwie Hampshire, aby dostarczać 30 ton produktu tygodniowo na rynki w Londynie. Przywrócona kolej parowa nadal znana jest obecnie pod nazwą „The Watercress Line”.

Istnieje szereg materiałów filmowych z lat 30. XX w., na których widać rosnące w wodzie płynącej rośliny „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse”.

Niezależnie od państwa tradycyjna uprawa „Watercress”/„Cresson de Fontaine”/„Berros de Agua”/„Agrião de Água”/„Waterkers”/„Brunnenkresse” musi odbywać się w wodzie płynącej. Czyste wody źródlane wydobywane się z warstw podziemnych zawierają wszystkie minerały potrzebne do wzrostu rośliny, chociaż zazwyczaj brakuje fosforu. W północnej Europie fosfor był dostępny w postaci żużlu zasadowego, produktu ubocznego tradycyjnego procesu produkcji stali, który jest nawozem fosforowym o spowolnionym uwalnianiu. Przez niemal 200 lat roślina ta była uprawiana w czystej wodzie źródlanej, a do podłoża dodawano żużel zasadowy, który dostarczał nawozu fosforowego i pierwiastków śladowych, których nie dostarczała woda płynąca. Obecnie proces wytwarzania stali zmienił się, a żużel zasadowy nie jest już dostępny. Zamiast niego obecnie stosuje się komercyjne nawozy fosforowe o spowolnionym uwalnianiu.

Tradycyjnie uprawiane rośliny są cięte w czystej wodzie płynącej i charakteryzują się miękkimi, średnio zielonymi, wilgotnymi liśćmi o owalnym kształcie. Łodygi są kruche, a u styku liści i łodygi mogą odchodzić korzenie boczne. Rośliny mają charakterystyczny gorczycowy posmak: pieprzny, ostry i lekko gorzki.
