

**Publikacja wniosku 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**

(2013/C 293/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (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>**

**„HÖRI BÜLLE”**

**NR WE: DE-PGI-0005-01040-28.09.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Höri Bülle”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

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

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.6. Warzywa, owoce i zboża, świeże lub przetworzone

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

Oznaczenie „Höri Bülle” (= cebula, z łac. *cibolla*) odnosi się w handlu i w języku ogólnym do czerwonej cebuli jadalnej o charakterystycznym kształcie i kolorze, jaka od wieków uprawiana jest na półwyspie Höri.

„Höri Bülle”, której nazwa botaniczna brzmi *Allium cepa*, należy do rodzaju czosnkowatych (*Allium*).

**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**

Całkowita produkcja tej cebuli poczynawszy od siewu aż do oczyszczenia i suszenia zebranych bulw odbywa się w oznaczonym obszarze geograficznym. Używa się wyłącznie materiału siewnego z własnej hodowli z tego obszaru.

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

—

**3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania**

Na każdym etapie wprowadzania do obrotu produkt musi posiadać etykietę „Höri Bülle”. Na etykiecie umieszcza się także nazwę i adres producenta lub jego numer rejestracyjny w stowarzyszeniu ochrony producentów, aby zagwarantować identyfikowalność.

Ponadto na etykiecie należy umieścić logo stowarzyszenia ochrony producentów przedstawiające stylizowaną cebulę wraz z napisem „Höri Bülle”. Obowiązek ten dotyczy również producentów, którzy nie są członkami stowarzyszenia ochrony producentów.

<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 (UE) nr 1151/2012.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Na zachodnim krańcu Jeziora Bodeńskiego między Stein am Rhein a Radolfzell leży półwysep, który nosi nazwę Höri, a potocznie nazywany jest również „Cebulowym Höri”. Półwysep ten należy uznawać pod względem historycznym i gospodarczym za jednolity obszar, a jego granicę od północnego zachodu wyznacza jezioro Zeller See, zaś od południowego wschodu jezioro Untersee. Obszar geograficzny obejmuje teren gmin Gaienhofen, Moos i Öhningen w powiecie Konstanz w kraju związkowym Badenia-Wirtembergia oraz sąsiadujące Bohlingen będące dzielnicą miasta Singen (Hohentwiel).

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Stosunkowo łagodna temperatura powietrza i gleby w trakcie głównego okresu wegetacji spowodowana bezpośrednią bliskością Jeziora Bodeńskiego, które funkcjonuje jako zbiornik ciepła, sprzyja uprawie warzyw. Występujące tam, podobne do czarnoziemów, gleby lessowe oraz ciemne gleby bagienne tworzą korzystne warunki dla uprawy warzyw, która w dalszym ciągu jest charakterystyczna dla tutejszego krajobrazu. W szczególności uprawa cebuli ma na tym obszarze geograficznym ponad tysiącletnią tradycję; pierwsze udokumentowane wzmianki pochodzą z VIII wieku (Zimmermann, J. (1967): „Vom Zwiebelbau am Bodensee seit 1 200 Jahren — Das Zwiebel — oder Bülleland »Höri«, Zwiebelmärkte in Konstanz, Rorschach und Schaffhausen” („1 200 lat uprawy cebuli nad Jeziorem Bodeńskim – cebulowa kraina »Höri«, rynki cebuli w Konstancji, Rorschach i Szafuzie”), w: Hegau. *Zeitschrift für Geschichte, Volksmund und Naturgeschichte des Gebietes zwischen Rhein, Donau und Bodensee* (Dziennik historii, dialektu i historii naturalnej obszaru między Renem, Dunajem i Jeziorem Bodeńskim), zeszyt 1/2 (23/24): 283). Fachowa wiedza mieszkających tam ludzi, w tym wiedza na temat utrzymania i pielęgnacji materiału siewnego oraz uprawy „Höri Bülle”, była przekazywana z pokolenia na pokolenie i ma duże znaczenie dla dzisiejszych właściwości produktu.

„Höri Bülle” jest typowym produktem rolnym dla tego regionu, co znajduje również odzwierciedlenie w turystycznych materiałach reklamowych. Półwysep od dawien dawna nosi potoczną nazwę „Zwiebelhöri”: „Ein kleiner Strich Landes, kaum anderthalb Stunden lang und nirgends Dreiviertelstunden breit, zwischen dem Schienerberg und dem Untersee gelegen, hat seit uraltester Zeit den sonderbaren Namen Höry, Bischofshöri, Zwiebelhöri (...)” („Niewielki skrawek ziemi, długi na ledwie półtorej godziny i nie szerszy nigdzie niż na trzy kwadransy, leżący między Schienerbergiem a jeziorem Untersee, nosi od najdawniejszych czasów nazwę Höry, Bischofshöri, Zwiebelhöri (...)”) (por. Bader, J. (wyd.) (1840): *Badenia oder das badische Land und Volk* (Badenia czyli badeński kraj i ludzie), Kunst-Verlag, Karlsruhe, s. 248).

Liczne wskazówki, jak np. tradycyjne rynki cebulowe na początku XX wieku w sąsiednich miastach, takich jak Konstancja, Singen, Radolfzell oraz szwajcarskich miastach Rorschach i Szafuza są dowodem na silnie rozwinięty tradycyjny handel cebulą. Z tym położonym na zachodnim krańcu Jeziora Bodeńskiego między Stein am Rhein a Radolfzell żywym półwyspem, na którym na wysokość 708 m wznosi się zalesiony masyw Schienerberg, wiążą się poza tym nazwiska znaczących niemieckich malarzy i poetów.

## 5.2. Specyfika produktu

Odmiana „Höri Bülle” jest starą odmianą regionalną i nie jest objęta krajową ani wspólnotową ochroną odmian. „Höri Bülle” jest rozmnażana wyłącznie w ramach hodowli własnej. Nasiona są niedostępne w handlu. „Höri Bülle” różni się od innych odmian czerwonej cebuli przede wszystkim swoim charakterystycznym kształtem i kolorem. Cienka i miękka skórka ma raczej odcień jasny czerwono-brązowy i w przeciwieństwie do ciemnoczerwonych odmian nie farbuje przy przecinaniu. W przekroju poprzecznym można rozpoznać jasnoczerwone paski oddzielające poszczególne warstwy cebuli. Ze względu na swój typowy spłaszczony, płaski kształt „Höri Bülle” nadaje się szczególnie dobrze do wyplatania cebulowych warkoczy. Dzięki nieco bardziej miękkiej konsystencji jest ona bardzo soczysta, ale także wrażliwa na nacisk i wymaga szczególnej staranności przy tradycyjnym zbiorze metodą ręczną. W pełni mechaniczny zbiór przy pomocy typowego kombajnu nie jest więc możliwy. Zamiast niego stosuje się mechaniczną kopaczkę w celu ostrożnego odkopania zbieranego plonu.

Smak „Höri Bülle” charakteryzuje się przede wszystkim delikatnym aromatem i łagodną, nienatarczywą ostrością. Podczas gotowania jej ostrość w pełni się wydobywa, nie traci ona przy tym swojego charakterystycznego czerwonego odcienia. Na obszarze geograficznym i poza jego granicami „Höri Bülle” jest powszechnie znana i cieszy się dużym uznaniem ze względu na swoje pochodzenie. Dzięki niezwykle dobrym walorom smakowym i zastosowaniu ekologicznie zrównoważonej metody produkcji (np. materiał siewny z hodowli własnej, tradycyjny zbiór ręczny, zachowanie krajobrazu kulturowego Höri) cebula ta została włączona przez stowarzyszenie Slow Food Deutschland e.V. do „Arki Smaku”.

Regionalna literatura jest pełna poezji związanej tematycznie z „Höri Bülle”, jak np. pieśń pochwalna na cześć „Höri Bülle” autorstwa piszącej w lokalnym dialekcie poetki Anny Schreiber Bähr czy też wiersz „Uf em Markt” malarza i poety Brunona Epple. Dzięki dziełom i nazwiskom artystów tworzących na półwyspie cebula „Höri Bülle” stała się znana poza granicami regionu.

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

Wiedza i wielowiekowa tradycja uprawy cebuli gwarantują charakterystyczne właściwości „Höri Bülle” i uzasadniają wysoką renomę produktu. Związek regionu z prowadzoną od wieków tradycyjną uprawą cebuli oraz wysoki szacunek regionu dla tejże uprawy jest widoczny w wielu sferach życia lokalnego. Ma to odzwierciedlenie m.in. w dużym znaczeniu „Höri Bülle” dla kuchni regionalnej (Gmina Moos (wyd.) (1996): *Kleines Bülle Brevier (Krótki przewodnik po „Bülle”)*, tekst: Erwin Keller, wydanie drugie, Gmina Moos, s. 26–52).

Odniesienia do „Höri Bülle” znajdują się w licznych świętach i zwyczajach, takich jak „Festiwal Bülle”, odbywający się w gminie Moos corocznie od 1976 r. w pierwszą niedzielę października, którego główną atrakcją są specjalne z „Höri Bülle”. Na tę okoliczność plecione są cebulowe warkocze z „Höri Bülle”, częściowo wymieszanej z cebulą żółtą (Stuttgarter Riesen), a spłaszczony kształt „Höri Bülle” nadaje się szczególnie dobrze do tego celu. Serwowane wówczas potrawy obejmują głównie produkty z cebuli: zupę cebulową, ciasto cebulowe, cebulowy placek „Zwiebeldinnele” itp.

W gminie Moos w obszarze geograficznym od 1953 r. używa się podczas karnawału lokalnego okrzyku „Rätich, Bülla und Salot — gnuu, gnuu, gnuu!”, ponadto istnieje tradycyjny cech błaznów karnawałowych pod nazwą „Büllebläri”.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/32550>

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.