



C/2023/1426

7.12.2023

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(C/2023/1426)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Ludbreški hren”**

Nr UE: PGI-HR-02798 — 17.8.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ludbreški hren”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

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*

Nazwa „Ludbreški hren” odnosi się do surowego, tj. nieprzetworzonego korzenia chrzanu pospolitego odmiany o tej samej nazwie. Wprowadzany do obrotu korzeń ma długość do 50 cm i masę do 700 gramów.

„Ludbreški hren” to korzeń warzywa uprawnego pochodzącego od chrzanu pospolitego (*Armoracia rusticana* P. Gaertn., B. Mey. & Schreb.). Warzywo to uprawia się jako gatunek rodzimy i eponimiczną odmianę dla zachowania bioróżnorodności wyłącznie na określonym obszarze geograficznym. Jest to silna i odporna roślina z łodygą o długich, pionowych liściach, która może dorastać do 150 cm wysokości.

Korzeń „Ludbreški hren” to część rośliny rosnąca pod ziemią; jest często rozgałęziony, cylindryczny, zgrubiały i mięsisty. Korzeń ma lekko stożkowy kształt i okrągły przekrój. Powierzchnia korzenia jest gładka lub lekko chropowata; z zewnątrz korzeń ma barwę żółto-białą, a wewnątrz – białą lub białawą.

Chrzan „Ludbreški hren” ma następujące właściwości organoleptyczne: pikantność, ostrość i orzeźwiający smak. „Ludbreški hren” spożywa się jako produkt świeży, głównie jako przystawka i dodatek do potraw.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji chrzanu „Ludbreški hren”, od produkcji sadzonek do wprowadzenia produktu końcowego do obrotu, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przechowywanie i pakowanie chrzanu „Ludbreški hren” musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, aby zagwarantować pochodzenie oraz zapewnić kontrolę i jakość produktu przy jednoczesnym ograniczeniu do minimum narażenia korzenia na działanie warunków atmosferycznych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji chrzanu „Ludbreški hren” obejmuje obszar geograficzny całej żupanii varaždíńskiej. Żupanía varaždíńska od północnego zachodu graniczy ze Słowenią, od północy z żupanią medzimurską, od wschodu z żupanią kopriwnicko-križewczyńską, od południa z żupanią zagrzebską, a od południowego zachodu z żupanią krapieńsko-zagorską.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację nazwy produktu „Ludbreški hren” opiera się na tradycji produkcji i renomie produktu.

*Specyfika obszaru geograficznego*

Większość obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 4, to grunty orne, dlatego jego mieszkańcy od niepamiętnych czasów parają się rolnictwem, a korzeń chrzanu pospolitego stanowi podstawę diety mieszkańców żupanii varaždíńskiej. Uprawa ekstensywna nigdy nie byłaby w stanie zaspokoić potrzeb rosnącej populacji lub przetwórstwa przemysłowego. W związku z tym w miarę wzrostu popytu na chrzan pospolity jako surowiec w przemyśle spożywczym zaczęto prowadzić jego uprawę na większych obszarach.

W żupanii varaždíńskiej do uprawy chrzanu pospolitego doskonale nadają się równiny i łagodne zbocza oraz niewielkie doliny wyżłobione przez rzeki i strumienie. Chrzan pospolity najlepiej rośnie na głębokiej, żyznej i luźnej glebie, której pH musi być obojętne lub lekko kwaśne.

Według klasyfikacji klimatów Köppena w żupanii varaždíńskiej panuje umiarkowanie ciepły i wilgotny klimat z ciepłymi latami (Cfb). Średnia roczna temperatura z 30 lat wynosi 9,9 °C, a średnia roczna suma opadów – 879 mm. Średnie miesięczne temperatury dzienne w okresie wegetacji chrzanu (kwiecień–październik) wahają się od 15 °C do 20 °C: są to optymalne temperatury z punktu widzenia uprawy chrzanu. Latem temperatury nierzadko przekraczają 30 °C. Pierwsze jesienne przymrozki występują w październiku, kiedy temperatura w nocy spada poniżej 0 °C. Największą wilgotność odnotowuje się w trzech miesiącach letnich (czerwiec–sierpień), kiedy to średnie opady wynoszą ponad 90 mm, co stanowi około jedną trzecią rocznych opadów. Około 60 % opadów deszczu występuje w okresie wegetacji (kwiecień–wrzesień). Rozkład opadów jest odpowiedni do uprawy chrzanu „Ludbreški hren”. Czasami zimy w żupanii varaždíńskiej mogą być zimne i bezśnieżne z minimalnymi temperaturami dziennymi poniżej -10 °C.

Ponieważ gleba i mikroklimat odgrywają istotną rolę w wyborze odpowiedniego kultury, „Ludbreški hren” doskonale rozwija się na tym obszarze i w tych warunkach klimatycznych i glebowych uzyskuje swoje charakterystyczne właściwości.

Oprócz naturalnych cech obszaru produkcji, o których mowa powyżej, kluczowe znaczenie ma również czynnik ludzki, w tym tradycyjna metoda sadzenia i znajomość techniki uprawy chrzanu, które są istotne z punktu widzenia zachowania cech charakterystycznych odmiany dla zachowania bioróżnorodności.

Uprawa chrzanu „Ludbreški hren” wymaga znacznych nakładów pracy człowieka przy udoskonalaniu sadzonek przeznaczonych do sadzenia, przycinaniu pędów bocznych podczas wegetacji oraz pozyskiwania i ulepszania korzeni na potrzeby rynku. Aby uzyskać równomiernie i dobrze uformowany, cylindryczny i mięsisty korzeń chrzanu „Ludbreški hren” o lekko stożkowym kształcie i okrągłym przekroju, producenci wyciągają roślinę z ziemi, gdy liście osiągną wielkość około 20 cm. Podczas tego procesu z główki korzenia usuwa się nadmiar odrostów bocznych, pozostawiając tylko najbardziej rozwinięte korzenie, które umieszcza się z powrotem w ziemi. Usunięcie korzenia bocznego i okopywanie należy zaplanować i przeprowadzić przy pochmurnej i bezwietrznej pogodzie, najlepiej przed deszczem, aby zmniejszyć narażenie rośliny na stres.

Jedną ze szczególnych techniki produkcji jest stopniowy proces zbioru, od października i przez całą zimę, gdy korzeń znajduje się w ziemi. Ponadto chrzan wykopuje się ręcznie lub przy użyciu specjalnych urządzeń do wydobywania korzeni z większej głębokości, a takie działanie jest niezbędne, aby nie uszkodzić jednorocznego korzenia, który będzie służył jako materiał nasadzeniowy w kolejnym roku.

Dzięki takim warunkom klimatycznym i właściwościom gleby, a także dzięki specjalnym metodom uprawy chrzanu i zgromadzonej wiedzy na ten temat chrzan „Ludbreški hren” jest produkowany od wielu lat na obszarze, o którym mowa w pkt 4, i zdobył renomę cenionego, oryginalnego i tradycyjnego produktu otrzymywanego z odmiany dla zachowania bioróżnorodności o tej samej nazwie.

#### *Specyfika produktu*

Chrzan „Ludbreški hren” jest produktem otrzymywanym z odmiany chrzanu dla zachowania bioróżnorodności o tej samej nazwie. Jego cechy charakterystyczne, takie jak wyraźnie wyczuwalna pikantność, ostrość i orzeźwiający smak, są wynikiem wzajemnego oddziaływania środowiska (klimatu, rzeźby terenu, lokalizacji) oraz tradycyjnej metody produkcji i techniki uprawy. Odmiany dla zachowania bioróżnorodności są to odmiany pochodzące z krajowych źródeł genetycznych roślin, które nie powstały w wyniku systematycznej hodowli roślin i które chroni się i rozmnaża w Chorwacji. W wielu regionach Chorwacji spontaniczna hybrydyzacja, selekcja naturalna pod wpływem środowiska oraz staranna selekcja przez hodowców na przestrzeni wielu lat doprowadziły do powstania wielu cennych ekopopulacji warzyw o różnych cechach charakterystycznych. Do dalszego rozmnażania wykorzystuje się tylko te ekopopulacje, które najlepiej przystosowały się do warunków lokalnych, przyniosły zadowalające plony i charakteryzowały się dobrą jakością. „Ludbreški hren” jest jedną z takich odmian roślin dla zachowania bioróżnorodności (załącznik 3.3: Chorwackie Towarzystwo Agronomiczne, 2014, „Čuvajmo stare sorte povrća” [Zachowujmy stare odmiany warzyw]).

Roślina chrzanu „Ludbreški hren” rośnie najintensywniej w temperaturze 17–20 °C. Jest również odporna na niskie temperatury i może przetrwać zimę w temperaturze do -45 °C w stanie uśpienia.

Korzeń chrzanu „Ludbreški hren” jest podziemną częścią korzenia rośliny i ma rozpoznawalny, regularny, lekko stożkowy kształt i okrągły przekrój. Charakteryzuje się pikantnością, ostrością i orzeźwiającym smakiem.

Okres, w którym chrzan „Ludbreški hren” wprowadza się do obrotu, jest bardzo długi – od Bożego Narodzenia do Wielkanocy (Dziennik Ludbreške novine, 2007, s. 4). Możliwość sprzedaży świeżego chrzanu „Ludbreški hren” przez cały ten długi okres – nawet w miesiącach zimowych – wynika z pewnością z faktu, że pozostaje on na zewnątrz na świeżym powietrzu i jest zbierany/wyciągany stopniowo, zwykle od końca października i przez całą zimę, gdy korzeń jest w stanie uśpienia.

Renomę chrzanu „Ludbreški hren” i preferencje konsumentów potwierdza dziennik „24sata”, w którym opublikowano ankietę przeprowadzoną przez panel ekspertów ds. żywności. Chrzan „Ludbreški hren” wybrano jako ulubiony spośród sześciu rodzajów chrzanu, a sami respondenci stwierdzili, że jest przeznaczony dla „szerszego grona odbiorców” („24sata”: Hrenovi su bili fini, ali svi su plakali [Chrzan był dobry, ale wszystkim łzy płynęły z oczu], 2016, s. 16–17).

W popularnym czasopiśmie „Oblizeki” poświęconym żywności ukazał się nawet artykuł, w którym zaprezentowano pięciodaniowy posiłek przygotowany z wykorzystaniem chrzanu „Ludbreški hren”: przystawka na zimno – tatar z tuńczyka z awokado i pastą z bardzo ostrego chrzanu „Ludbreški hren”; przystawka na ciepło – łosoś z bardzo ostrym chrzaniem „Ludbreški hren” i rozspunką warzywną; danie główne – ravioli z kurczakiem i grzybami oraz sosem z chrzanu „Ludbreški hren” z pietruszką; pierwszy deser – mini szarlotka z chrzaniem „Ludbreški hren” i żurawiną; drugi deser – ciasto z białą czekoladą, malinami i tartym chrzaniem „Ludbreški hren” (Oblizeki, strona internetowa: Hren kušajte i u slasticama s jabukama i s čokoladom [Spróbujcie chrzanu nawet z deserami z jabłek i czekolady], 2016).

Ciekawostką jest, że chrzan „Ludbreški hren” pojawił się nawet w teleturniejach w telewizji publicznej: w 2018 r. był tematem pytania w teleturnieju „Potjera” [Pościg].

Renomę chrzanu „Ludbreški hren” potwierdza również przepis na sos chrzanowy zamieszczony na stronie internetowej poświęconej przepisom na dania zimowe, w którym poleca się użycie chrzanu „Ludbreški hren” i dodaje, że „charakterystyczne dla tej odmiany jest to, że uprawia się ją wyłącznie w okolicy miasta Ludbreg. Jest to stara, rodzima odmiana z naszego regionu o charakterystycznym smaku i zapachu” (strona internetowa „Moja zimnica”, Umak od hrena [Sos chrzanowy], 2.3.2021).

W 2021 r. Centrum Kultury i Informacji w Ludbregu uruchomiło projekt gastronomiczny pt. „Je gotovo?!“ [Czy jest gotowe?], w ramach którego nagrywane są filmy video z przepisami. Miasto Ludbreg opisuje ten projekt na swojej stronie internetowej, stwierdzając, że „tradycja gastronomiczna samego Ludbregu obejmuje – oprócz produktów mlecznych, miodu, wina, produktów z dyni, słynnej truskawki z Ludbregu i bardzo znanego chrzanu »Ludbreški hren« – potrawy przekazywane z pokolenia na pokolenie.” (Miasto Ludbreg, 1.3.2022). Jest to kolejne potwierdzenie renomy, jaką cieszy się chrzan „Ludbreški hren”.

#### *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a produktem*

Optymalne warunki klimatyczne i glebowe dla uprawy chrzanu pospolitego na określonym obszarze geograficznym, a także specyficzna technika uprawy i umiejętności producentów, doprowadziły do powstania tradycji produkcji chrzanu „Ludbreški hren” i zapewniły temu produktowi renomę.

Średnia miesięczna temperatura na określonym obszarze geograficznym w ciągu dnia w sezonie wegetacyjnym oraz rozkład opadów są optymalne do uprawy chrzanu „Ludbreški hren”, którego produkcja w celach handlowych ma miejsce wyłącznie na tym obszarze. Płaskie tereny równiny rzeki Drawa mają szczególne znaczenie, ponieważ zapewniają równomierny przepływ wody na obszarze produkcji, a oprócz istniejących cieków wodnych obecne są tam również wody gruntowe, które dostarczają dodatkową wodę do gleb, na których uprawia się chrzan „Ludbreški hren”.

Tradycja produkcji znajduje odzwierciedlenie w działaniach na rzecz zachowania rodzimej odmiany chrzanu pospolitego o tej samej nazwie dzięki zrównoważonej selekcji jako cennego źródła genetycznego roślin. Istotne są umiejętności w zakresie uprawy chrzanu „Ludbreški hren”, począwszy od przygotowania siewek po obróbkę korzenia na potrzeby rynku. Inną cechą charakterystyczną jest obróbka rośliny w okresie wegetacji oraz rozpoznanie optymalnego poziomu dojrzałości, tak aby korzeń ostatecznie zyskał swój charakterystyczny kształt i właściwości organoleptyczne. Pozostawienie produktu na polu do późnej jesieni jest jednym z elementów dziedzictwa lokalnych producentów, którzy chcą zachować rodzimą odmianę dla zachowania różnorodności, z której produkuje się chrzan „Ludbreški hren”, oraz wszystkie jej cechy charakterystyczne, przekazując technikę produkcji ustnie z pokolenia na pokolenie.

O wzajemnym powiązaniu chrzanu „Ludbreški hren” z żupanią varaždinską świadczą liczne odniesienia w lokalnej prasie, ale również w innych dostępnych dokumentach i publikacjach. W różnych gazetach, przewodnikach i czasopiśmie chrzan „Ludbreški hren” wskazuje się jako typowy produkt na określonym obszarze geograficznym, co świadczy o renomie, jaką produkt ten zyskał z czasem i jego stałej obecności w rolnictwie i gastronomii regionu.

Dzięki pracy pokoleń lokalnych mieszkańców i ich umiejętnościom uprawy chrzan „Ludbreški hren” zdobył rozpoznawalny status – potwierdzony w wielu czasopiśmie rolniczych i naukowych – i jest uznawany na rynku komercyjnym.

Aby tradycyjne produkty, takie jak chrzan „Ludbreški hren”, nie popadły w zapomnienie, od wielu lat w żupanii varaždinskiej organizowane są liczne warsztaty edukacyjne w przedszkolach i młodszych klasach szkół. W tym przypadku wiedza fachowa i umiejętności wykorzystywane do przygotowywania tradycyjnych produktów rodzimych są przekazywane dzieciom, tak aby mogły uczyć się, jak doceniać i spożywać te same produkty w dorosłym życiu. W tym samym duchu opracowano książkę pt. „Ludbreška slovarica” [Elementarz Ludbreški], która jest wykorzystywana w klasach szkoły podstawowej w Ludbregu, aby pomóc uczniom w nauce alfabetu, a także zapoznać z ich regionem. W książce tej chrzan „Ludbreški hren” jest jednym z haseł na literę „h” (Ludbreška slovarica, 2017).

O renomie, jaką cieszy się ten produkt, świadczy również fakt, że chrzan „Ludbreški hren” jest regularnie prezentowany na festiwalach, wystawach i imprezach. Lokalna grupa działania Izvor, obejmująca region Ludbregu, uczestniczyła w targach „Okusi hrvatsko” [Posmakuj Chorwację!] w miejscowości Baška voda w 2015 r., podczas których prezentowano i promowano najlepsze produkty domowego wyrobu i materiały promocyjne z regionu grupy, a wśród oferowanych produktów znalazł się chrzan „Ludbreški hren” (Chorwacka Sieć Rozwoju Obszarów Wiejskich, 2015 r., Okusi hrvatsko, s. 36). Produkcja tradycyjnego chrzanu „Ludbreški hren” przez drobnych producentów zapewnia zachowanie tradycji i zapobiega zanikaniu produkcji tradycyjnych produktów. Jednocześnie konsumenci są coraz bardziej zainteresowani zakupem chrzanu „Ludbreški hren”.

W różnych publikacjach internetowych dotyczących przygotowywania specjałów, przepisach kulinarnych i przewodnikach turystycznych chrzan „Ludbreški hren” opisuje się jako produkt typowy dla żupanii varaždinskiej, a wielu konsumentów uważa go za tamtejszą specjalność („Čuvari tradicije, okusa i mirisa varaždinskog kraja” [„Strażnicy tradycji, smaków i aromatów żupanii varaždinskiej”], 2019, s. 35).

„Ludbreški hren” figuruje również w wykazie tradycyjnych i rodzimych produktów żupani varaždinskiej jako typowy produkt regionu (Katalog proizvoda i proizvo čača Varaždinske županije [Katalog produktów tradycyjnych i producentów z żupanii varaždinskiej], 2020, s. 15).

Aby promować Chorwację i jej regiony, Chorwacka Rada Turystyczna opublikowała również na swojej stronie internetowej różne publikacje (broszury, blogi) na temat przygotowywania specjałów kulinarnych, a także przepisy kulinarne i przewodniki turystyczne, w których chrzan „Ludbreški hren” opisano jako typowy produkt regionu Ludbregu, będący starym rodzimym gatunkiem warzyw, nadal uprawianym w małych, rodzinnych gospodarstwach rolnych w regionie (Chorwacka Rada Turystyczna, gastronomia i enologia, chrzan pospolity).

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi\\_u\\_postupku\\_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija\\_proizvoda\\_Ludbreski\\_hren.pdf](https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Ludbreski_hren.pdf)