

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 222/06)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„TETTANGER HOPFEN”****NR WE: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****ChNP () ChOG (X)**

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

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Bundesministerium der Justiz

Adres: Mohrenstraße 37

10117 Berlin

DEUTSCHLAND

Tel. +49 302025-70

Faks +49 302025-8251

E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: HVG Service Baden-Württemberg e.V.

Adres: Kaltenberger Str. 5

88069 Tettang

DEUTSCHLAND

Tel. +49 754252136

Faks +49 754252160

E-mail: j.weishaupt@tettanger-hopfen.de

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Chmiel, klasa 1.8: Inne produkty objęte załącznikiem I do Traktatu

4. Specyfikacja:

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

4.1. Nazwa produktu:

„Tettanger Hopfen”

4.2. Opis produktu:

Botanika: Z punktu widzenia botaniki chmiel (*Humulus lupulus*) należy do rzędu pokrzywoców (*Urticales*) i rodziny konopiowatych (*Cannabaceae*). Chmiel jest rośliną dwupienną, co oznacza, że na tej samej roślinie znajdują się jedynie kwiaty żeńskie lub kwiaty męskie. Uprawia się jedynie chmiel „żeński”, którego kwiaty rozwijają się w szyszki chmielowe. Ochrona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006 powinna odnosić się wyłącznie do żeńskich szyszek chmielowych (chmielu świeżego) oraz produktów uzyskiwanych w wyniku ich obróbki, w tym przypadku szczególności granulatu chmielowego i ekstraktów chmielowych. Szyszka chmielowa składa się z przylistków, podsadek i osadki oraz zawiera cenne dla browarnictwa składniki chmielu „Tettnanger Hopfen”. Chmiel jest rośliną dnia krótkiego, co oznacza, że jego wzrost ma miejsce w czasie zwiększania się długości dnia, zaś kwitnienie od ok. dnia 21 czerwca, kiedy dzień staje się krótszy. Ze względu na związane z lokalizacją czynniki, korzystniejsze niż na innych obszarach uprawy (podłoże, suma opadów oraz średnie temperatury) chmiel „Tettnanger Hopfen” osiąga wysokość do 8,30 m (podpórki do uprawy chmielu mają na innych obszarach upraw zazwyczaj wysokość 7–7,50 m). Chmiel ten rośnie szybko (do 30 cm dziennie) i jest rośliną prawoskrętną. Nazwa „Tettnanger Hopfen” odnosi się do odmian aromatycznych z obszaru uprawy Tettnang. Oprócz odmian głównych „Tettnanger” (od 1973 r. ujednolicony „Tettnanger Frühhopfen”; P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, 342) oraz „Hallertauer Mittelfrüher” uprawia się również odmiany „Hallertauer Tradition” oraz „Perle”. Odmianę „Tettnanger” hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettnang.

Zastosowanie: Chmiel „Tettnanger Hopfen” wykorzystuje się prawie wyłącznie (99 %) do produkcji piwa (niewielka część wykorzystywana jest w przemyśle farmaceutycznym). Chmiel „Tettnanger Hopfen” sprzedawany jest klientom przede wszystkim w postaci przetworzonej jako granulaty, zaś w mniejszym zakresie jako ekstrakt, ponieważ w procesie ekstrakcji mogą zostać utracone wartościowe substancje aromatyczne.

Składniki: Składniki chmielu, które nadają mu szczególną wartość, to substancje goryczkowe (żywice chmielowe), substancje aromatyczne (olejki eteryczne) oraz garbniki (polifenole). Tettnang określa się jako obszar uprawy chmielu aromatycznego. Chmiel „Tettnanger Hopfen” zawdzięcza swoją sławę w szczególności wysokiej jakości substancjom aromatycznym (tzw. bukiet chmielowy), które składają się z ponad 300 olejków eterycznych. Opis aromatu chmielu „Tettnanger Hopfen” obejmuje zazwyczaj takie określenia jak „kwiatowy”, „cytrusowy”, „owocowy”, „porzeczkowy”, „słodkawy” czy „korzenny”. „Ogólny aromat” określa się w przypadku chmielu uprawianego w regionie Tettnang jako „harmonijny, o trwałej pełni i łagodny”.

Oprócz tego podziału gatunki w handlu chmielom ocenia się oficjalnie w podziale na kategorie „bardzo aromatyczny, aromatyczny, chmiel goryczkowy, chmiel o wysokiej zawartości alfa-kwasów”. 96 % chmielu „Tettnanger Hopfen” (odmiany Tettnanger i Hallertauer) znajduje się w kategorii „bardzo aromatyczny”, zaś pozostałe 4 % (Perle i Hallertauer Tradition) w kategorii „aromatyczny”.

Jako że większości z 300 składników aromatycznych nie da się rozróżnić sensorycznie, osoby podejmujące decyzje o wyborze i zakupie posługują się subiektywnymi wrażeniami dotyczącymi aromatu (przy selekcjonowaniu kupujący wsadza po prostu nos w chmiel). Znamcy tej tematyki określają chmiel „Tettnanger Hopfen” jako najlepszy chmiel.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi uprawy Tettnang. Obejmuje on: 1. w okręgu administracyjnym Bodensee gminy Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen oraz Tettnang; 2. w okręgu administracyjnym Ravensburg gminy Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (dawniej gminy Neuravensburg i Schomburg); 3. w okręgu administracyjnym Lindau (Bodensee) gminy Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn oraz Wasserburg (Bodensee).

4.4. Dowód pochodzenia:

Zasady określania pochodzenia chmielu zostały uregulowane po raz pierwszy w 1929 r. w tzw. ustawie o pochodzeniu chmielu (Hopfenherkunftsgesetz); przepisy te następnie zaktualizowano w ustawie o chmielu (Hopfengesetz) z 1996 r. Nazwa obszaru „Tettnang” jest od czasów ustawy o pochodzeniu chmielu częściowo chroniona jako informacja obowiązkowa, podawana na opakowaniu chmielu (wraz z rokiem i odmianą). Pochodzenie i identyfikowalność chmielu „Tettnanger Hopfen” pochodzącego z obszaru uprawy Tettnang są potwierdzone od dziesięcioleci – jest to stan rzeczy niespotykany w przypadku innych produktów rolnych. Zaprzysiężeni urzędnicy plombujący

i kontrolujący plombują każde odważone opakowanie oraz opatrują je zaświadczeniem dodatkowym, które ma charakter „aktu urodzenia” i musi określać: pochodzenie, kraj związkowy, obszar uprawy, etap obróbki, numer ośrodka plombowania, wagę pojedynczego opakowania, liczbę opakowań, odmianę i rok. Plantator chmielu potwierdza przy tym pochodzenie produktu na tzw. poświadczeniu pochodzenia chmielu („Hopfenherkunftsbestätigung”).

4.5. *Metoda produkcji:*

Okres uprawy chmielu w rejonie Tettngang trwa od marca do września. Chmiel „Tettninger Hopfen” rozmnażany jest przez tzw. podział kłączy z własnych roślin lub z sąsiadujących pól, zawsze jednak wyłącznie z obszaru Tettngang. W kwietniu plantator chmielu rozpoczyna obróbkę gleby (gryzowanie, bronowanie, talerzowanie). Plantator chmielu „Tettninger Hopfen” może rozpocząć prace dopiero wiosną, w przeciwieństwie do innych obszarów upraw, w których przewodniki zakładane są już w zimie. Wynika to ze specyficznych dla tego regionu systemów prowadzenia przewodów. Podczas gdy na innych obszarach upraw powszechny jest system wielkoobszarowy (system jednorzędowy), w regionie Tettngang 6 rzędów tworzy tzw. „zestaw”, po którym następuje ścieżka przejazdowa. W pierwszej połowie kwietnia rośliny nacina się pod powierzchnią ziemi w celu umożliwienia kielkowania. Moment cięcia następuje w regionie Tettngang zasadniczo 2–3 tygodnie później niż na innych obszarach upraw, jako że rośliny w rejonie Tettngang rosną szybciej i dojrzewają wcześniej dzięki korzystnym warunkom klimatycznym. W Tettngang wykorzystywane są również najwyższe podpory (do 8,30 m). W korzystnych warunkach glebowych i klimatycznych (nawodnienie, nasłonecznienie) chmiel wymaga większej „przeprzeni rozwoju”.

Następnie zakłada się przewodniki. Na podporach mocuje się przewodniki długości ok. 8,50 m, zakotwiczone następnie w ziemi. Z ok. 50 pędów na przewodnik wzrostowy naprowadza się 4 pędy. Następnie 2–3 krotnie nanosi się obornik i stosuje środki ochrony roślin. Pod koniec czerwca chmiel osiąga wysokość podpór i przechodzi w fazę rozwoju generatywnego, czyli rozpoczyna się etap produkcji szyszek. Specyfika polega na tym, że od etapu kwitnienia rozpoczyna się odnowa roślinności (wykorzystanie herbicydów jest zakazane w drodze zobowiązania własnego, w przeciwieństwie do innych obszarów uprawy), dlatego też nie trzeba już stosować żadnych środków obróbki gleby. Dzięki temu ogranicza się proces zbijania gleby i wymywania, a wspiera proces humifikacji.

Zbiory zaczynają się ok. dnia 20 sierpnia. Liście, pędy i szyszki oddziela się od pnączy i oczyszcza. Po suszeniu (w maksymalnej temperaturze 62 stopni, tak aby chronić wysokiej jakości substancje aromatyczne) oraz nawilżeniu do ok. 11 % zawartości wody chmiel jest pakowany i przesyłany do miejsca plombowania, w którym następuje ważenie, próbkowanie (na potrzeby niezależnego laboratorium badającego jakość), plombowanie i certyfikowanie. Jest to etap wstępny dla przetwarzania chmielu na granulaty i ekstrakty, którego nie przeprowadza się na tym obszarze geograficznym.

4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

O uprawie chmielu w regionie Tettngang wspomniano po raz pierwszy oficjalnie w 1150 r. (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, s. 12). W 1838 r. na terenie ówczesnego Oberamt Tettngang wymieniano 14 browarów (zob. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettngang” („Opis Oberamt Tettngang”), 1838, s. 62), w tym 3 w samym mieście. Trzy lata później, w 1841 r., było ich już sześć (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, s. 13). Ich właściciele uprawiali własny chmiel. Uprawę planową rozpoczął w 1844 r. lekarz okręgowy Johann Nepomuk von Lentz wraz z ośmioma innymi mieszkańcami miasta, prowadząc ją na terenach, gdzie warunki klimatyczne były mniej korzystne dla hodowli winorośli (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, s. 15). Od 1860 r. obszar uprawy chmielu zaczął się rozszerzać; ekspansja w kierunku północnym spowodowała wkrótce połączenie się ze starszym obszarem uprawy chmielu w regionie Altshausen (uprawa chmielu od ok. 1821 r.; P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, s. 14). W 1864 r. obszar uprawy chmielu miał 91 ha, w 1866 r. 160 ha, w 1875 r. 400 ha, a w 1914 r. 630 ha (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, s. 22 i nast.). Obszar uprawy chmielu Tettngang powiększył się najbardziej w latach 90-tych XX w., kiedy to wzrósł do 1 650 ha (raport o stanie rynku chmielu w UE 1997 r., raport HVG 1997 r.). W regionie Tettngang selekcjonowano i uprawiano wyłącznie chmiel aromatyczny.

Chmiel „Tettninger Hopfen” uprawiany jest wyłącznie na tzw. żwirze tarasów nizinnych na morenie rzeźby młodoglacjalnej zlodowacenia Würm, w niecce Schussen, wzdłuż rzeki Argen oraz jej brzegów z okresu zlodowacenia. Ta formacja geologiczna, w której występują głęboko umiejscowione prądy wody gruntowej, umożliwia głębokie ukorzenie chmielu (do 2 m). Jednocześnie zapewnia to stałe nawodnienie, również w okresach ekstremalnej suszy. Ważną rolę w wydobyciu aromatu chmielu odgrywa tu również dość łagodny klimat obszaru położonego 400–600 m n.p.m., pozostający pod wpływem Jeziora Bodeńskiego.

Chmiel „Tettnanger Hopfen” uprawiany jest w niespotykanych warunkach klimatycznych (średnia temperatura roczna, nasłonecznienie, suma opadów). Średnie wartości temperatury (9,4 °C), nasłonecznienia (niemal 1 800 godzin) i sumy opadów (1 136 mm) za ostatnie 30 lat (stan z 2009 r.) kształtują się znacznie powyżej średniej z innych niemieckich obszarów uprawy.

Połączenie warunków geologicznych (wartość gleby) i klimatycznych jest optymalne dla wzrostu chmielu „Tettnanger Hopfen” i tworzenia się szyszek, jak również przyczynia się do jego jednorodności geograficznej. Jednorodność chmielu „Tettnanger Hopfen” potwierdził w odniesieniu do odmiany Tettnanger Uniwersytet Hohenheim, zaś w odniesieniu do odmiany Hallertauer Mittelfrüher browar Anheuser/Busch. Dodatkowo laboratorium chmielu w Tettnang bada każdą dostarczaną partię chmielu pod kątem zewnętrznych oznak jakości (np. chorób, wilgotności, liści szyszek, czystości danej odmiany oraz jednorodności). W odniesieniu do chmielu „Tettnanger Hopfen” potwierdza się co roku wysoki poziom jednorodności.

Chmiel „Tettnanger Hopfen” cieszy się bardzo dobrą opinią daleko poza granicami regionu.

Wspaniały aromat chmielu z małego, ale znakomitego ośrodka produkcji w Tettnang ma zwolenników na całym świecie i jest tak samo ceniony w Japonii, jak i w USA. Szczególnym wyrazem renomy i pozytywnej oceny jakości jest na przykład umieszczenie przez browar w USA informacji na etykiecie „brewed with Tettnang Hops”, co zdarza się dość często. Dzięki swojej jakości chmiel „Tettnanger Hopfen” osiąga niezmiennie najwyższe ceny sprzedaży (unijne sprawozdania roczne z lat 90-tych, roczne raporty bawarskiego Landesanstalt za lata 1990–2000; P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”) 1994, s. 368, 369). Również mieszkańcy regionu Tettnang żyją z chmielu i dla chmielu, co pokazują różne regionalne struktury oraz wydarzenia skoncentrowane wokół chmielu. Przykładem fascynacji kulturą chmielu jest istniejące od 1995 r. Tettnanger Hopfenmuseum (Muzeum chmielu regionu Tettnang). Zainteresowani odwiedzający znajdą na 4-kilometrowej ścieżce edukacyjnej wszelkie istotne informacje na temat chmielu z regionu Tettnang. Przez obszar uprawy chmielu „Tettnanger Hopfen” poprowadzono trasę rowerową Tettnanger Hopfenschlaufe o długości 42 km. Podczas odbywającego się corocznie w sierpniu, tuż przed zbiorami, Festiwalu Chmielu (Hopfenfest) organizowanego w Tettnang-Kau mieszkańcy regionu celebrują tradycję swojego „zielonego złota”. Z kolei wybierane co dwa lata chmielowe osobistości regionu Tettnanger (królowa chmielu i dwie księżne) reprezentują chmiel „Tettnanger Hopfen” w kraju i za granicą.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Lacon GmbH
Adres: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Faks +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Etykietowanie:

—
