

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 223/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„HOPFEN AUS DER HALLERTAU“****ES-č. DE-PGI-005-0529-14.03.2006****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Bundesministerium der Justiz
Adresa: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 3020259333
Fax +49 3020258251
e-mail: —

2. Skupina:

Názov: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Adresa: Kellerstraße 1
85283 Wolnzach
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8442957200
Fax +49 8442957270
e-mail: info@deutscher-hopfen.de
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Chmeľ, Trieda 1.8: Iné výrobky patriace do prílohy I zmluvy

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Hopfen aus der Hallertau“

4.2. Opis:

Botanika:

Chmeľ patrí do čeľade konopovitých (*Cannabaceae*) a do radu prhl'avovitých (*Urticaceae*). Ide o dvojdomú rastlinu, to znamená že na jednej rastline sa nenachádzajú zároveň samčie aj samičie kvety. Takzvané chmeľové šištinky (*Lupuli strobulus*), teda súkvetie alebo okolík, vytvárajú len samičie rastliny.

Výrobky:

Ochrana označenia podľa nariadenia (ES) č. 510/2006, o ktorú sa žiada v súvislosti s chmeľom „Hopfen aus der Hallertau“, sa vzťahuje výlučne na sušené chmeľové šištinky (*Lupuli strobulus*), ako aj na výrobky zo spracovaného chmeľu v podobe chmeľových peliet alebo extraktov, ktoré sa z nich získavajú. Medzi bežné chmeľové výrobky patria napríklad pelety typu 90 a pelety typu 45 obohatené o lupulín, ako aj CO₂-extrakt chmeľu a etanolový extrakt chmeľu. Pri výrobe peliet sa chmeľ melie a pelety sa vytvárajú pomocou tlaku, pri extrakcii sa pomocou rozpúšťadiel CO₂ a etanolu oddelia obsahové látky peliet.

Použitie:

Z produkcie chmeľu „Hopfen aus der Hallertau“ a výrobkov z neho sa viac ako 99 % využíva pri výrobe piva, pričom horké látky a éterické oleje druhov chmeľu pestovaných v Hallertau majú rozhodujúci vplyv na špecifickú pivovarskú hodnotu.

V oblasti Hallertau, ktorá je najväčšou súvislou oblasťou pestovania chmeľu na svete, sa v súčasnosti pestuje približne tretina svetovej produkcie chmeľu. Tomu zodpovedá aj veľkosť škály pestovaných druhov, ako pri horkých druhoch, tak aj pri aromatických druhoch.

Medzi horké druhy chmeľu, ktoré sa pestujú v Hallertau, patria napríklad:

- Hallertauer Magnum,
- Hallertauer Taurus,
- Herkules,
- Northern Brewer.

Medzi aromatické druhy chmeľu, ktoré sa pestujú v Hallertau, patria napríklad:

- Hallertauer Tradition,
- Perle,
- Spalter Select,
- Saphir,
- Hallertauer Mittelfrüh,
- Hersbrucker Spät.

4.3. Zemepisná oblasť:

Celá zemepisná oblasť pestovateľskej oblasti Hallertau zodpovedá okresom Eichstätt, Freising, Kehlheim, Landshut, Nürnberger Land a Pfaffenhofen.

4.4. Dôkaz o pôvode:

Vďaka existujúcemu úradnému označovaniu druhu, ročníka a pestovateľskej oblasti funguje na celom výrobnom reťazci – od pestovania chmeľu cez jeho spracovanie až po pivovary uzatvorený a úradne monitorovaný systém spätnej vysledovateľnosti. Na účely kontroly sa na každom stupni predaja resp. spracovania výrobky úradne osvedčia a pod úradným dohľadom zaregistrujú. Po zbere sa všetky dávky chmeľu laboratórne skontrolujú a po tom, ako sa úradne označia, ich prevezmú podniky zaoberajúce sa predajom chmeľu alebo jeho spracovaním.

4.5. Spôsob výroby:

Pestovanie chmeľu:

Hallertauer Hopfen sa pestuje v pestovateľskej oblasti na chmeľovodoch. Jarné práce sa začínajú v marci rezaním, vešaním chmeľovodov, po nich nasleduje vedenie chmeľových výhonkov, odstránenie nepotrebných výhonkov, ochrana rastlín a mechanické obrábanie pôdy. V závislosti od druhu sa chmeľ zbiera od konca augusta do polovice septembra.

Spracovanie:

„Hopfen aus der Hallertau“ sa cieľom zabezpečiť jeho kvalitu musí hneď po zbere a balení na mieste výroby na prvom stupni predaja uskladniť v chlade. Podniky medzinárodného obchodu s chmeľom medzičasom v pestovateľskej oblasti Hallertau zriadili vhodné skladovacie priestory. Po uskladnení v chlade sa „Hopfen aus der Hallertau“ spracúva na tzv. chmeľové výrobky – chmeľové pelety a extrakty. Pri výrobe peliet sa usušené chmeľové okolíky najprv pomelú a pomocou tlaku sa z nich vytvárajú pelety. Pelety sa čiastočne ďalej spracúvajú na extrakt, pričom sa z nich extrahujú obsahové látky.

4.6. Spojenie:

Pestovanie chmeľu v oblasti Hallertau má vyše 1 100 ročnú tradíciu – prvá písomná zmienka o chmeli pochádza z roku 860. Oblasť Hallertau ponúka na pestovanie chmeľu priaznivé pôdne a klimatické podmienky. Poloha v trefohornej pahorkatine s hlbokými, kypými pôdami a skutočnosť, že v tejto oblasti od konca apríla už nemrzne, priemerná ročná teplota 7,7 °C, obmedzený počet slnečných hodín – 1 673 do roka a bohaté zrážky 816 mm za rok sú mimoriadne dôležité faktory. Pivovarníci na celom svete si oblasť pestovania chmeľu v Hallertau mimoriadne cenia pre jej osobitné klimatické a pôdne podmienky. Pri pestovaní chmeľu „Hopfen aus der Hallertau“ zohráva veľmi dôležitú úlohu know-how, ktoré vybudovali mnohé generácie pestovateľov chmeľu v tejto oblasti, ako aj neustále kvalifikované poradenstvo. Až 70 % vyrobeného chmeľu „Hopfen aus der Hallertau“ je určených na export, pričom sa vyváža do viac ako 100 krajín sveta. Pre veľkú väčšinu pivovarov na celej zemeguli je „Hopfen aus der Hallertau“ pojmom kvality a na národnej, ako aj medzinárodnej úrovni sa teší najlepšej povesti. Za toto dobré renomé u pivovarníkov na celom svete vďačí chmeľ z oblasti Hallertau aj dôkladnému a šetrnému spracovaniu. Vysoká kvalita týchto výrobkov je dôvodom, prečo mnohí odberatelia na ne nedajú dopustiť a nevedia si svoju výrobu predstaviť bez nich. Tradičné chmeľové a ľudové slávnosti ako Wolnzacher Volksfest v auguste alebo trh Gallimarkt v Mainburgu na začiatku októbra, ako aj každoročné voľby chmeľovej kráľovnej len zvyšujú nezameniteľné čaro tejto pestovateľskej oblasti.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Adresa: Menzinger Strasse 54
80638 München
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8917800333
Fax +49 8917800332
e-mail: —

4.8. Označenie:

—