

JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2009/C 222/06)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námítky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námítky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**„TETTANGER HOPFEN“****č. ES: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****CHOP () CHZO (X)**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Bundesministerium der Justiz
Adresa: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-mail: —

2. Skupina:

Název: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adresa: Kaltenberger Str. 5
88069 Tett nang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tett nanger-hopfen.de
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

1. Třída 1.8: ostatní produkty spadající do přílohy I Smlouvy, chmel

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název:

„Tett nanger Hopfen“

4.2 Popis:

Botanika: Botanicky patří chmel otáčivý (*Humulus lupulus*) do řádu kopřivotvarých (*urticales*) a do čeledi konopovitých (*cannabaceae*). Chmel je rostlina dvoudomá, tzn., že se na rostlině tvoří buď samičí, nebo samčí květenství. Pěstuje se pouze „samičí chmel“, z jehož květů se vyvíjejí šišky. Ochrana podle nařízení Rady (ES) č. 510/2006 se má vztahovat pouze na samičí chmelové šišky (přírodní chmel) a na zpracovatelské produkty z nich získané, zde speciální chmelové pelety a chmelový extrakt. Chmelová šiška se skládá z listenů, listenců, stopky a větvena a je nositelkou obsažených látek chmele „Tettninger Hopfen“, hodnotných pro vaření piva. Chmel je rostlina krátkého dne, tzn. že růst do délky probíhá při prodlužující se délce dne (dlouhý den), doba květu pak asi od 21. června při zkracující se délce dne (krátký den). „Tettninger Hopfen“ dosahuje na základě zvýhodněných faktorů stanoviště (půda, množství srážek a průměrné teploty) oproti jiným pěstitelským oblastem výšky vzrůstu až do 8,30 m (opěrné konstrukce jsou v ostatních pěstitelských oblastech zpravidla vysoké 7–7,50 m). Je rychle rostoucí (až 30 cm za den) a pravotočivý. Jako „Tettninger Hopfen“ jsou definovány aromatické odrůdy z pěstitelské oblasti Tettning. Vedle hlavních odrůd Tettninger (od 1973 jednotně „Tettninger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 342) a Hallertauer Mittelfrüher se pěstují také odrůdy Hallertauer Tradition a Perle. Odrůda Tettninger se pěstuje výhradně v pěstitelské oblasti Tettning.

Použití: „Tettninger Hopfen“ slouží téměř výhradně (asi z 99 %) k výrobě piva (malá část se používá pro farmacii). „Tettninger Hopfen“ se dostává k zákazníkům převážně ve zpracované formě chmelových pelet a v malé míře ve formě chmelového extraktu, protože při extrakci může dojít ke ztrátě cenných aromatických látek chmele „Tettninger Hopfen“.

Obsažené látky: Hodnotu udávající obsažené látky chmele jsou hořčiny (chmelová pryskyřice), aromatické látky (éterické oleje) a třísloviny (polyfenoly). Tettning je definován jako pěstitelská oblast aromatického chmele. „Tettninger Hopfen“ vděčí za svoji celosvětovou pověst také mimořádně jemným aromatickým látkám, které se skládají z více než 300 složek éterických olejů (tzv. chmelový květ). Popis aroma „Tettninger Hopfen“ se pohybuje v rozmezí květinový, citrusový, ovocný, rybízový, nasládlý a kořeněný. „Celkový dojem aroma“ se u chmele pěstovaného v oblasti Tettning popisuje jako „harmonický, stále plný a jemný“.

Vedle tohoto rozdělení hodnotí chmelařský trh oficiálně odrůdy podle složek jako „nejjemnější aroma, aromatický, hořčinový chmel, vysokoalpický chmel“. 96 % chmele „Tettninger Hopfen“ (odrůdy Tettninger a Hallertauer) spadá do skupiny nejjemnější aroma, zbývající 4 % (Perle a Hallertauer Tradition) do skupiny aromatický.

Protože značné množství ze 300 složek aroma již nelze senzorycky zachytit, platí stále ještě při rozhodování u nákupčích pivovarů subjektivní dojem z aroma (při vyřazování strčí nákupčí nos do chmele). Znalci v oboru přitom označují „Tettninger Hopfen“ jako nejjemnější chmel.

4.3 Zeměpisná oblast:

Zeměpisná oblast odpovídá pěstitelské oblasti Tettning. Ta zahrnuje: 1) v kraji Bodensee obce Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen a Tettning; 2) v okrese Ravensburg obce Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (oblast dřívějších obcí Neuravensburg a Schomburg); 3) v okrese Lindau (Bodensee) obce Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn a Wasserburg (Bodensee).

4.4 Důkaz původu:

Původ nynějšího chmele byl upraven poprvé v roce 1929 takzvaným zákonem o původu chmele a dále rozepsán ve chmelařském zákoně z roku 1996. Název oblasti „Tettning“ je stanoven od roku 1929 zákonem o původu chmele jako povinný údaj (společně s ročníkem a odrůdou) na obalu chmele, takřka chráněný. U žádného jiného zemědělského produktu není zaručen původ/sledovatelnost tak, jako už po desetiletí u chmele „Tettninger Hopfen“ z pěstitelské oblasti Tettning. Úředně pověření pečetičí mistři /odborný dozor opatří při vážení každého balení jednotlivý kus pečeti a průvodní

listinou, která je rovna „rodnému listu“ a musí obsahovat tyto údaje: původ, spolková země, pěstitelská oblast, stupeň zpracování, číslo pečetící sběrný, hmotnost jednotlivého balení, počet kusů balení, druh a ročník. Pěstitel chmele kromě toho potvrzuje původ výrobku na tzv. potvrzení původu chmele.

4.5 Metoda produkce:

Sezona chmele v oblasti Tettngang trvá od března do září. „Tettnganger Hopfen“ se rozmnožuje takzvanou sádí, z vlastního stavu nebo ze sousedních polí, vždy však 100 % z pěstitelské oblasti Tettngang. V dubnu začíná pěstitel chmele s polními pracemi (kypření, vláčení, diskování). Pěstitel chmele v oblasti Tettngang může své práce zahájit až na jaře, na rozdíl od jiných pěstitelských oblastí, ve kterých probíhá zavádění na dráty již v zimě. Je to způsobeno vynásecími systémy specifickými pro tuto oblast. Zatímco v jiných pěstitelských oblastech převládají velkoprostorové plochy (naváděcí systém), tvoří se v oblasti Tettngang 6 řad tzv. „políček“ a teprve pak následuje pojezdová ulička. Od začátku až do poloviny dubna se rostliny ořezávají pod povrchem půdy kvůli novým výhonům. Řez zde probíhá oproti jiným pěstitelským oblastem asi o 2–3 týdny později, protože rostliny v pěstitelské oblasti Tettngang rostou rychleji a jsou dříve zralé díky příznivějším klimatickým podmínkám. V oblasti Tettngang jsou také vyšší opěrné konstrukce (až do 8,30 m). Z důvodu výhodnějších půdních a klimatických poměrů (množství vody, délka slunečního svitu) potřebuje chmel více „prostoru pro to, aby se rozvinul“.

Následuje drátování. Dráty dlouhé asi 8,5 m se upevňují na konstrukci a ukotvují se do půdy. Z asi 50 chmelových výhonů se 4 výhony navedou na vodící drát. Následují 2–3 dávky hnojiva a opatření pro ochranu rostlin. Koncem června dosahuje chmel výšky konstrukce a přechází do generativního růstu, do tvorby šišek. Zvláštnost spočívá v tom, že od období kvetení probíhá ozelenění (použití herbicidů je na rozdíl od jiných pěstitelských oblastí zakázáno osobním závazkem) a následně se nemusí provádět žádná opatření na obdělávání půdy. Udusání půdy a vyplavování mají být zamezeny podporou tvorby humusu.

Od asi 20. srpna začíná sklizeň. Listy, výhony a šišky se oddělují od révy a jsou vyčištěny. Po sušení (při max. 62 °C, pro ochranu vysoce jemného aroma) a při zvlhčování asi na 11 % obsahu vody se chmel balí a odchází do místní pečetící sběrný, kde následuje vážení, vzorkování (pro nezávislou laboratoř hodnotící kvalitu), pečetení a certifikace. Toto představuje předstupeň pro zpracování chmele na pelety a extrakt, které neprobíhá v zeměpisné oblasti.

4.6 Souvislost:

Pěstování chmele v oblasti Tettngang je poprvé zmíněno v listinách v roce 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 12). Pivovarů je uvedeno v roce 1838 na tehdejší vrchní úřad Tettngang 14 (v. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettngang“, 1838, s. 62), z toho 3 městské. O tři roky později, v roce 1841, jich už je šest (P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 13). Jejich vlastníci si chmel pěstovali sami. Plánované pěstování následovalo od roku 1844, kdy ho zavedl tettngangský pomocný lékař Johann Nepomuk von Lentz spolu s osmi měšťany, cíleně pro hraniční oblast vína (P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 15). Plošný rozmach, který se brzy na severu napojil na dřívější pěstitelskou oblast kolem Althausenu (asi od roku 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 14), následoval od roku 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 22 a násl.). Největší rozšíření zažila pěstitelská oblast Tettngang v 90. letech 20. století na 1 650 hektarech (EU-Hopfenmarkt-Bericht 1997, HVG-Bericht 1997). V oblasti Tettngang byl vybírán a kultivován vždy pouze aromatický chmel.

„Tettnganger Hopfen“ se pěstuje výhradně na tzv. terasových štěrcích mladé morény würmské doby ledové, v Schussenbeckenu, podél Argen a na jejích okrajích z doby ledové. Toto půdní uspořádání s hlouběji položenými proudy spodní vody mu umožňuje hluboce kořenit (až do 2 m). Zároveň tím dochází ke kontinuálnímu zásobování vlhkostí i při extrémních obdobích sucha. Oblast leží v nadmořské výšce 400 až 600 m a její mírné, vlidné klima, částečně ovlivňované jezerem Bodensee, hraje další, podstatnou roli při formování aroma „Tettnganger Hopfen“.

Chmel „Tettninger Hopfen“ má klimatické podmínky (střední hodnotu roční průměrné teploty, délku slunečního svitu a množství srážek), které jsou jedinečné. Tak např. střední hodnoty posledních 30 let (stav 2009) jsou na teplotě 9,4 °C, téměř 1 800 hodin slunečního svitu a množství srážek 1 136 mm je daleko nad 30 letými průměrnými hodnotami jiných německých pěstitelských oblastí.

Spolupůsobení geologického podloží (kvalita půdy) a klimaticky daných skutečností vytváří optimální podmínky při dorůstání a tvorbě šišek chmele „Tettninger Hopfen“ a tím dalekosáhlou geograficky podmíněnou homogenitu. Skutečnost, že u „Tettninger Hopfen“ existuje homogenita, potvrdila pro odrůdu Tettninger Univerzita Hohenheim, pro odrůdu Hallertauer Mittelfrüher pivovar Anheuser/Busch. Navíc se u každé dodané dávky chmele zkoumají v tettningenské chmelařské laboratoři vnější kvalitativní znaky (např. napadení, vlhkost, lístky šišek, čistota odrůdy a homogenita). Chmelu „Tettninger Hopfen“ se tímto každoročně potvrzuje vysoká míra homogenity.

„Tettninger Hopfen“ si udělal dobré jméno i daleko za hranicemi regionu.

Nejjemnější aroma z malé, ale ušlechtilé chmelařské metropole Tettning nachází své příznivce po celém světě a je oblíbené v Japonsku stejně jako v USA. Zvláštním vyjádřením ocenění hodnoty a jakosti je např. to, když sládek v USA prokáže kvalitu nalepením etikety „brewed with Tettning Hops“, což se nezdá děje. „Tettninger Hopfen“ pro svoji jakost dosahuje stále nejvyšších prodejních cen (EU-Jahresberichte 90er Jahre, Jahresberichte 1990/2000 Bayerische Landesanstalt; P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 368, 369). Rovněž lidé ve chmelařském městě Tettning žijí chmelem a pro chmel. Důkazem jsou regionální struktury a události kolem „Tettninger Hopfen“. Fascinaci chmelařskou kulturou představuje např. Tettningenské chmelařské muzeum, existující od roku 1995. Na Tettningenské chmelařské naučné stezce dlouhé 4 km najde nadšený návštěvník vše, co je potřeba vědět o „Tettninger Hopfen“. Tettningenská chmelařská stezka s celkovou délkou 42 km provede cyklistu pěstitelskou oblastí Tettning. Každoročně se v srpnu, krátce před sklizní chmele, koná slavnost, na které oslavují obyvatelé Tettningu dlouhou tradici „jejich zeleného zlata“. „Tettninger Hopfen“ v neposlední řadě reprezentují v regionu a mezinárodně také Tettningenské chmelové Výsosti, nově volené každé dva roky (královna chmele + 2 princezny).

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Lacon GmbH
Adresa: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8 Označování:

—

—————