

Offentliggørelse af en registreringsansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2006/C 204/07)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter denne offentliggørelse.

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

Ansøgning om registrering i henhold til artikel 5 og artikel 17, stk. 2

»ŽATECKÝ CHMEL«

EF-Nr.: CZ/PDO/005/0402/19.10.2004

BOB (X) BGB ()

Dette resumé er til orientering. For yderligere oplysninger kan interessenter konsultere den fuldstændige varespecifikation, som kan fås ved henvendelse til de nationale myndigheder i punkt 1 eller Europa-Kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tlf. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Ansøgende sammenslutning*

Navn: Svaz pěstitelů chmele České republiky
Adresse: Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec
Tlf. (420) 415 733 401
Fax (420) 415 726 052
E-mail: svaz@czhops.cz
Sammensætning: Producent/forarbejdningsevirsomhed (X) Andet ()

3. *Produktets art*

Kategori 1.8 — humle

4. *Varespecifikationen (sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)*

4.1 *Produktets navn: »Žatecký chmel«*

4.2 *Beskrivelse: »Žatecký chmel« (humle fra Žatec) kendetegnes af knoppens udseende (normal til aflang ægformet blomsterstand, 100 knopper vejer 13-17 gram, raklen er smal og regelmæssig, 12-16 mm lang), mild aroma af humle og gylden lupulin. Kendetegnende for »Žatecký chmel« er stænglens røde farve, humleknoppens finhed, dens lave myrcenindhold og det afbalancerede forhold mellem alfa- og betasyre. Humleharpiksen er karakteriseret ved et forholdsvis lavt alfasyreindhold på 2,5-5,5 %. Betasyreindholdet ligger over alfasyreindholdet, idet deres indbyrdes forhold er på 0,60-0,80. Myrcenindholdet er på 25-40 %. Et andet kendetegn er det betydelige betafarsenindhold (14-20 %), som hos andre humlesorter er meget lavt. Aromaen for Žatecký chmel bestemmes generelt af forholdet mellem olierne. Žatecký chmel er en halvtidlig sort. Den afsættes presset eller som granulat.*

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen, Generaldirektorat for Landbrug og Udvikling af Landdistrikter, Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles.

- 4.3 Geografisk område: »Žatecký chmel« dyrkes i »Žatecké chmelařské oblast« (humleområdet i Žatec). Det er et område, der ligger mellem distrikterne Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeň-sever og Rokycany. En nærmere beskrivelse findes i varespecifikationen.
- 4.4 Bevis for oprindelse: I Tjekkiet certificeres humle efter lov nr. 97/1996 om beskyttelse af humle og EF-lovgivningen (Rådets forordning (EF) nr. 1952/2005 og (EØF) nr. 1784/77 og Kommissionens forordning (EØF) nr. 980/78). ÚKZÚZ (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský dále jen ústav eller det centrale institut for landbrugskontrol og –forsøg) er den myndighed, der varetager certificeringen af humle i Tjekkiet.

Oprindelsens sporbarhed garanteres gennem en lovbestemt procedure, Producenten vejer den fremstillede humle, mærker og forseglar behørigt emballagen og udfærdiger en erklæring, hvori han angiver den således mærkede emballages antal og vægt med henvisning til matrikelnummer og humlesort. ÚKZÚZ foretager certificeringen af den i forvejen mærkede humle og dens biprodukter ved udstedelse af en attest og kontrollerer overholdelsen af de forpligtelser, der er en følge af loven om beskyttelse af humle og EF-lovgivningen. ÚKZÚZ fører også et register over humlearealer og –producenter.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (direktoratet for landbrugs- og fødevarerkontrol) kontrollerer specifikationerne og offentliggør beslutninger i samarbejde med ÚKZÚZ.

- 4.5 Fremstillingsmetode: »Žatecký chmel« dyrkes på humlearealer i Žatec-regionen. Forårets arbejde indledes i april med beskæring og opsætning af forankringstråde, opbinding, jordbearbejdning og kemisk behandling. I den vegetative fase behandles planterne flere gange mode skadedyr og sygdomme. Humlen høstes fra anden halvdel af august og indtil begyndelsen af september. Humlen presses eller forarbejdes til granulater.

Afstivningen på humlearealerne består af træpæle (undertiden betonbjælker). Herpå anbringes jerntråde eller, for nyere konstruktioner, stålkabler. Installationerne er ca. 7 meter høje (hvilket er den ideelle højde for humle, der dyrkes i denne region). Der er 2 500-3 500 humleplanter pr. ha, alt efter den afstand, der er mellem planterne (og som afhænger af dyrkningsmetoden, planternes vækstegenskaber og optimeringen af den vegetative struktur). Humleplanten er en flerårig plante, der kan blive op til 20 år. På humlearealerne dyrkes der til produktion kun hunplanter. Hanplanterne er uønskede, da de kan have en negativ indflydelse på humlekvaliteten.

»Žatecký chmel« er i over 1 000 år blevet dyrket i det traditionelle område. Det er kun følgende kloner, der har ret til betegnelsen »Žatecký chmel«: Lučan (registreret i 1941), Blato (1952), Osvaldův klon 31 (1952), Osvaldův klon 72 (1952), Osvaldův klon 114 (1952), Sirem (1969), Zlatan (1976), Podlešák (1989) og Blšanka (1993).

- 4.6 Tilknytning til området: »Žatecký chmel« har en unik karakter (jf. punkt 4.2) som følge af de særlige naturforhold i humleområdet Žatec. Dette område ligger mod nordvest i læ af Erzgebirge (*Krušné hory*), Doupov-bjergene (*Doupovské vrchy*) og det centrale tjekkiske højland (*České středohoří*), der afskærmer for regnen. Den gennemsnitlige årlige nedbørmængde i dette område er kun på ca. 450 mm. Nedbørens fordeling fremmer imidlertid humlens udvikling (i den vegetative fase er den gennemsnitlige nedbør på ca. 260 mm). Den årlige gennemsnitstemperatur er på 8-9 °C (i den vegetative fase når den op på 14-16 °C). Ud over de klimatiske forhold i dette område har også jordbundsforholdene betydning for humlens kvalitet. Der er hovedsagelig tale om permisk rød jord, men også lettere mergeljord. Humlens vækst og udvikling afhænger også af humlearealernes beliggenhed, dvs. især højden (200-500 m over havets overflade), placeringen i terrænet, hældning og eksponeringen for sollys. Der er især tale om brede, åbne dale med god luftcirkulation, men som alligevel ligger i læ for de kraftige norden- og vestenvinde. På denne baggrund opnår humlen en sådan kvalitet og udbyttet en sådan størrelse, som ikke ville være mulig i andre områder. Miljøet påvirker især indholdet af kemiske stoffer og væksten. Ovennævnte betingelser (kombinationen af den gennemsnitlige nedbørmængde, temperaturerne, jordbundstyperne, højdeforholdene og eksponeringen for sollys) er specielle for Žatec-humleområdet. Disse basale forhold er aldrig til stede samtidigt i verdens øvrige humleområder (der er større nedbørmængder, højere gennemsnitstemperaturer og det gennemsnitlige daglige antal solskinstimer er lavere i den vegetative fase).

4.7 Kontrolinstans:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Ústí nad Labem

Adresse: Masarykova 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem

Tlf. (420) 475 651 224

Fax (420) 475 651 225

E-mail: usti@szpi.gov.cz

Navn: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, odbor trvalých kultur Žatec

Adresse: Chmelářské náměstí 1612, CZ-438 43 Žatec

Tlf. (420) 415 778 119

Fax (420) 415 778 136

E-mail: webmaster@ukzuz.cz

Den endelige afgørelse ligger hos *Státní zemědělské a potravinářské inspekci*.

4.8 Mærkning: På hver yderemballage anføres betegnelsen »ŽATECKÝ CHMEL«.

4.9 Krav i nationale bestemmelser: —
