

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

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 levnedsmidler

(2009/C 222/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse i henhold til artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Indsigelser skal være Europa-Kommissionen i hænde senest 6 måneder efter datoen for denne offentliggørelse.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»TETTANGER HOPFEN«

EF Nr. DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger i varespecifikationen til orientering.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Bundesministerium der Justiz
Adresse: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tlf. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-mail: —

2. Sammenslutning:

Navn: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adresse: Kaltenberger Str. 5
88069 Tett nang
DEUTSCHLAND
Tlf. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tett nanger-hopfen.de
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) andet ()

3. Produkttype:

Humle, kategori 1.8: Andre produkter omfattet af traktatens bilag I.

4. Varespecifikation:

(Resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn:

»Tett nanger Hopfen«

4.2. Beskrivelse:

Botanik: Humle (*humulus lupulus*) tilhører hampfamilien (*cannabaceae*) og nældeordenen (*urticales*). Det er en tvekønnet plante, dvs. at han- og hunblomster ikke befinder sig på én og samme plante. Der dyrkes kun hunplanter, hvis blomster udvikler sig til humlekopper. Den beskyttelse efter forordning (EF) nr. 510/2006, der ansøges om, vedrører udelukkende hunplantens humlekopper (naturhumle) og de deraf forarbejdede produkter i form af humlepellets eller humleekstrakter. Det er humlekoppen, som består af forblade, dækblade, stilk og selve humlestanden, der indeholder de værdifulde stoffer til ølfremstilling. Humle er en kortdagsplante, dvs. den vokser i højden med tiltagende daglængde (langdag) og blomstrer så fra ca. 21. juni med aftagende daglængde (kortdag). Tettninger-humle når en væksthøjde på op til 8,3 m på grund af de gunstige vækstforhold (jord, regnmængder og gennemsnitstemperatur). I andre dyrkningsområder er vækststativerne som regel 7,5 m høje. Det er en hurtigtvoksende (op til 30 cm pr. dag) og højrevindende plante. Det er aromasorter fra dyrkningsområdet Tettning, der defineres som »Tettninger Hopfen«. Foruden hovedsorterne Tettninger (siden 1973 under enhedsbetegnelsen »Tettninger Frühhopfen«, jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 342) og Hallertauer Mittelfrüher dyrkes også sorterne Hallertauer Tradition og Perle. Sorten Tettninger dyrkes udelukkende i dyrkningsområdet Tettning.

Anvendelse: Tettninger-humle bruges næsten udelukkende (ca. 99 %) til ølfremstilling (en lille del i lægemiddelindustrien). Tettninger-humle leveres for størstedelens vedkommende som humlepellets til kunderne; humleekstrakt leveres kun i meget små mængder, da ekstraktionen kan ødelægge en del af Tettninger-humlens værdifulde aromastoffer.

Ingredienser: De værdifulde ingredienser i humlen er bitterstofferne (humleharpiks), aromastoffer (æteriske olier) og garvestoffer (polyfenoler). Tettning definerer sig selv som dyrkningsområde for aromahumle. Tettninger-humlens verdensry skyldes også og især dens fine aromastoffer, der er sammensat af over 300 æteriske oliekomponenter (humlens »blomst«). Tettninger-humlens aroma beskrives som blomster-, citrus- og frugt- og ribsagtig, sødlig og krydret. Det samlede aromaindtryk for den humle, der dyrkes i Tettning-området, beskrives som »harmonisk, vedvarende fyldig og mild«.

Herudover inddeles humlesorter i handelen formelt i kategorierne »feinstes Aroma« (fineste aromahumle), »Aroma« (aromahumle), »Bitterstoffhopfen« (bitterstoffhumle) og »Hochalfahopfen« (højalfahumle). 96 % af Tettninger-humlen (sorterne Tettninger og Hallertauer) hører hjemme i kategorien fineste aroma, de sidste 4 % (Perle og Hallertauer Tradition) i kategorien aromahumle.

Da en stor del af de 300 aromakomponenter endnu ikke kan måles, er det stadig det subjektive indtryk af aromaen, der tæller for bryggeriernes indkøbere (ved udvælgelsen stikker indkøberen næsen ned i humlen for at prøve duften). Kendere definerer ved sådanne lejligheder Tettninger-humlen som en af de fineste humlesorter.

4.3. Geografisk område:

Det geografiske område omfatter dyrkningsområdet Tettning. Det består af: (1) i Bodenseekreis kommunerne Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen og Tettning, (2) i Landkreis Ravensburg kommunerne Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (tidligere kommunerne Neuravensburg og Schomburg), og (3) i Landkreis Lindau (Bodensee) kommunerne Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn og Wasserburg (Bodensee).

4.4. Bevis for oprindelse:

Oprindelsen for de forskellige humlesorter blev første gang fastlagt i 1929 i det såkaldte Hopfenherkunftsgesetz (lov om humles oprindelse) og videreført i Hopfengesetz (lov om humle) i 1996. Siden Hopfenherkunftsgesetz fra 1929 er områdenavnet »Tettning«, der er en forpligtende angivelse (med årgang og sort) på humleemballagen, således praktisk taget beskyttet. Der findes intet andet landbrugsprodukt, der i samme grad har en oprindelseskontrol/sporbarhed som den, der har eksisteret for Tettninger-humle fra Tettning-dyrkningsområdet i de sidste mange årtier. En statsautoriseret Siegelmeister/inspektør forsyner ved hver afvejning emballagen med et segl og et ledsagedokument, som

svarer til en »fødselsattest«, og som mindst skal angive oprindelse, delstat, dyrkningsområde, forarbejdningsgrad, nummeret på forseglingsstedet, vægten for de enkelte kolli, antal kolli, sorten og årgangen. Humledyrkeren bekræfter desuden med en såkaldt humleoprindelsesattest (Hopfenherkunftsbestätigung), hvor produktet stammer fra.

4.5. Fremstillingsmetode:

Humlesæsonen i Tettngang går fra marts til september. Tettnganger-humle formeres via stiklinger (Schnittfechser), som enten tages fra egen bestand eller fra nabomarker, men i hvert fald kommer 100 % fra dyrkningsområdet Tettngang. I april begynder humledyrkeren med at bearbejde jorden (fræsning, harvning, pløjning). Humledyrkere i Tettngang kan i modsætning til humledyrkere i andre områder, hvor ophængningen af tråde allerede sker om vinteren, først påbegynde arbejdet i foråret. Det skyldes de områdespecifikke støttesystemer. I andre dyrkningsområder anvendes først og fremmest stordriftssystemer (enrækkesystemer), medens der i Tettngang anvendes et 6-rækkersystem, som danner et såkaldt »fag« og først derefter kommer så køresporet. Fra begyndelsen til midten af april skæres planterne af under jordoverfladen for at fremme dannelsen af nye skud. Denne beskæring sker 2-3 uger senere i Tettngang end i andre dyrkningsområder, da planterne i Tettngang vokser og modnes hurtigere på grund af det gunstige klima. I Tettngang finder man desuden de højeste støtteeanlæg (op til 8,3 m). På grund af de gunstige jord- og klimaforhold (regnmængde, solskinstimer) har humlen brug for mere »plads at brede sig på«.

Herefter følger anbringelsen af tråde. De ca. 8,5 m lange tråde fastgøres til støtten og forankres i jorden. Ud af de ca. 50 humleskud fastgøres 4 skud til klatretråden. Der gødes 2-3 gange, og der foretages skadedyrsbekæmpelse. I slutningen af juni når humlen op til støttens toppunkt og går derefter over i generativ vækst, dvs. begynder at danne humlekopper. Det er et særkende for området, at markerne efter humlens blomstring får lov til at begrønnes (der bruges i modsætning til andre dyrkningsområder frivilligt ikke nogen ukrudtsbekæmpelsesmidler) og følgelig sker der ikke nogen videre bearbejdning af jorden. Det gøres for at fremme humusdannelsen og forhindre, at jorden kompakterer eller skylles bort.

Høsten begynder ca. 20. august. Blade, skud og kopper adskilles fra stænglen og renses. Efter tørring (ved maks. 62 grader for at bevare det fine aroma) og befugtning op til et vandindhold på ca. 11 % pakkes humlen og transporteres til det lokale forseglingssted til vejning, prøveudtagning (til et uafhængigt kvalitetskontrollaboratorium), forsegling og certificering. Dette er forstadiet til forarbejdningen af humlen til pellets og ekstrakt, som ikke foregår i det geografiske område.

4.6. Tilknytning til det geografiske område:

Dyrkningen af humle i Tettngang-området nævnes første gang i dokumenter i 1150 (jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 12). I 1838 omtales 14 bryggerier i det daværende Oberamt Tettngang (jf. v. Memminger »Beschreibung des Oberamts Tettngang«, 1838, s. 62), heraf 3 i byen Tettngang. Tre år senere, i 1841, er der allerede seks i Tettngang (jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 13). Ejerne af disse bryggerier dyrkede selv deres humle. Planmæssig dyrkning blev indført fra 1844 af Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz sammen med otte borgere i byen i det område, hvor klimaet var lige på grænsen til, at der kunne dyrkes vin (jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 15). Dyrkningsområdet blev udvidet og stødte mod nord snart op til det ældre dyrkningsområde omkring Altshausen (fra ca. 1821, jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 14) og fra 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha, jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 22ff). Den største udvidelse af dyrkningsområdet Tettngang skete i 1990'erne, så man nåede op på 1 650 ha (EU-rapport om humle 1997, HVG-Bericht 1997). I Tettngang-området er der altid kun blevet udvalgt og dyrket aromahumle.

Tettnganger Hopfen dyrkes udelukkende på den såkaldte Niederterrassenschotter, en ungmoræne fra Würm-istiden, i Schussenbecken langs Argen-floden og langs dets istidsrandområder. Denne jordbund med dybtliggende grundvandsstrømme giver humlen mulighed for dyb roddannelse (op til 2 m). Samtidig har den en permanent vandforsyning, også i ekstreme tørkeperioder. Det milde klima, som skyldes Bodensee og højden (400-600 m over havet), spiller også en vigtig rolle for Tettnganger-humlens aroma.

Tettnanger-humlen har helt enestående klimaforhold (gennemsnitlig middeltemperatur, solskinstimer og regnmængde). Gennemsnitsværdierne for de seneste 30 år (opgjort i 2009) med en temperatur på 9,4 grader Celsius, knap 1 800 solskinstimer og en regnmængde på 1 136 mm ligger således langt over 30-årsgennemsnittene for de andre tyske dyrkningsområder.

Sammenspillet mellem geologi (jordkvalitet) og klima giver en optimal vækst og koppedannelse hos Tettnanger-humle og dermed humlens geografisk betingede homogenitet. Det forhold, at der for Tettnanger Hopfen er tale om homogenitet, er for sorten Tettnanger bekræftet af universitetet Hohenheim og for sorten Hallertauer Mittelfrüher af Anheuser/Busch-bryggerierne. Herudover kontrolleres hvert leveret parti humle i Tettnangers humlelaboratorium for så vidt angår ydre kvalitetskendetegn (skadedyrsangreb, fugt, dækblade, sortens renhed og homogenitet). Hvert år konstateres herved en stor homogenitet for Tettnanger Hopfen.

Tettnanger Hopfen er kendt langt ud over det regionale område.

Fineste aromahumle fra humlehovedstaden Tettnang påskønnes i hele verden og er lige populær i Japan og USA. Det er udtryk for en særlig påskønnelse, når et bryggeri i USA forsyner sine etiketter med påskriften »brewed with Tettnang Hops«, hvilket ofte sker. Tettnanger Hopfen sælges på grund af sin kvalitet altid til højeste pris (EU-årsberetninger fra 1990'erne, årsberetninger fra bay. Landesanstalt, jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 368 f.). Men også borgerne i humlebyen Tettnang lever for og med humlen. Det dokumenteres af de regionale strukturer og begivenheder i forbindelse med Tettnanger Hopfen. F.eks. præsenteres hele kulturen omkring humledyrkningen siden 1995 af Tettnanger Hopfen-museum. Der findes en 4 km lang humlesti, hvor interesserede besøgende kan lære alt, hvad der er værd at vide om Tettnanger Hopfen. Herudover er der en 42 km lang cykeltur (Tettnanger Hopfenschlaufe), som fører gennem dyrkningsområdet Tettnang. Hvert år i august kort før høsten er der en humlefest i Tettnang-Kau, hvor indbyggerne i Tettnang fejrer det »grønne gulds« lange traditioner. Sidst men ikke mindst repræsenterer »humlehøjhederne« (en humledronning og 2 prinsesser), som vælges hvert andet år, Tettnanger-humlen ved regionale og internationale begivenheder.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Lacon GmbH
Adresse: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tlf. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Mærkning:

—
