

**Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2006/C 204/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**Antrag auf eintragung gemäß artikel 5 und artikel 17 absatz 2**

**„ŽATECKÝ CHMEL“**

**EG-Nr.: CZ/PDO/005/0402/19.10.2004**

**g. U. ( X ) g.g.A. ( )**

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (siehe Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission <sup>(1)</sup> zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Úřad průmyslového vlastnictví  
Anschrift: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6  
Telefon: (420) 220 383 111  
Fax: (420) 224 324 718  
E-Mail: posta@upv.cz

2. *Antragstellende Vereinigung:*

Name: Svaz pěstitelů chmele České republiky  
Anschrift: Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec  
Telefon: (420) 415 733 401  
Fax: (420) 415 726 052  
E-Mail: svaz@czhops.cz  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) sonstige ( )

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.8 — Hopfen

4. *Spezifikation (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)*

4.1 Name: „Žatecký chmel“

4.2 Beschreibung: Die Besonderheit von Saazer Hopfen zeigt sich an den Dolden (mittlere bis längliche Eiform, Gewicht von 100 Dolden: 13-17 g, feine, 12-16 mm lange, gleichmäßige Spindel), am feinen Hopfenaroma und am goldfarbenen Lupulin. Typisch für den Saazer Hopfen sind die rote Farbe der Rebe, die feine Spindel, der niedrige Myrcengehalt sowie das ausgewogene Verhältnis von Alpha- und Betasäure. Die Zusammensetzung des Hopfenharzes ist gekennzeichnet durch den relativ niedrigen Gehalt an Alpha-Bittersäure (2,5-5,5 %). Der Gehalt an Beta-Bittersäure ist höher als der von Alpha-Bittersäure, so dass das Verhältnis der beiden Stoffe zumeist bei 0,60-0,80 liegt. Der Myrcengehalt liegt bei 25-40 %. Ein weiteres typisches Merkmal ist das Vorhandensein einer großen Menge an Beta-Farnesen (14-20 %), das bei anderen Hopfensorten nur in geringer Menge vorkommt. Der Gesamtcharakter des Aromas von Saazer Hopfen wird durch das Verhältnis aller Einzelbestandteile der Hopfenöle bestimmt. Bei Saazer Hopfen handelt es sich um eine halbfrühe Hopfensorte. Er wird gepresst oder als Granulat auf dem Markt angeboten.

<sup>(1)</sup> Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und Entwicklung des ländlichen Raums, Referat Qualitätspolitik der Agrarerzeugnisse - B-1049 Brüssel.

- 4.3 Geografisches Gebiet: Saazer Hopfen wird im sog. Saazer Hopfengebiet angebaut. Es handelt sich um Gebiete in den Kreisen Louny (Laun), Rakovník, Chomutov (Komotau), Kladno, Plzeň-sever (Pilsen-Nord) und Rokycany (Rokitzan). Die genauere Bestimmung findet sich in der Spezifikation.
- 4.4 Ursprungsnachweis: Hopfen unterliegt in der Tschechischen Republik der Zertifizierung gemäß dem Gesetz Nr. 97/1996 Slg. über den Schutz von Hopfen sowie der Verordnung (EG) Nr. 1952/2005 des Rates, der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 der Kommission und der Verordnung (EWG) Nr. 890/78 der Kommission. Zuständig für die Zertifizierung von Hopfen in der Tschechischen Republik ist das ÚKZÚZ (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, (Zentrales Kontroll- und Prüf-institut für die Landwirtschaft, im Folgenden Institut genannt) ).

Der Nachweis des Ursprungs erfolgt nach einem gesetzlich festgelegten Verfahren. Der Erzeuger des produzierten Hopfens wiegt, kennzeichnet, und verplombt das Erzeugnis und erstellt eine Erklärung über die Anzahl und das Gewicht der gekennzeichneten Packungen mit dem Hopfen, aufgeschlüsselt nach Katasterfläche und Hopfensorte. Das Institut überprüft den Hopfen und die Hopfenerzeugnisse, die vorher gekennzeichnet wurden, durch Erstellung einer Prüfurkunde und sorgt für die Durchführung der Kontrollen über die Einhaltung der im Gesetz zum Schutz des Hopfens und in den EG-Vorschriften festgelegten Bestimmungen. Außerdem führt das Institut ein Verzeichnis der Hopfenanbauflächen und der Hopfenerzeuger.

Die staatliche Agrar- und Lebensmittelinspektion führt Kontrollen zur Spezifikation durch und erlässt Entscheidungen in Zusammenarbeit mit dem ÚKZÚZ.

- 4.5 Erzeugung: Saazer Hopfen wird an Hopfengerüsten im Saazer Hopfenanbaugebiet erzeugt. Die Frühjahrsarbeiten beginnen im April mit dem Schneiden und Drahtaufhängen, danach folgen Anleiten, Ausputzen und chemischer Pflanzenschutz. Während der Vegetationsperiode wird mehrmals gegen tierische Schadorganismen und Krankheiten gespritzt. Der Hopfen wird in der zweiten Augushälfte und Anfang September geerntet. Danach wird er in Form gepresst oder zu Granulat verarbeitet.

Die Hopfengerüste werden aus Holzstangen oder gegebenenfalls Betonsäulen gebaut. Außerdem wird Draht oder — bei neuen Gerüsten — Stahlseil verwendet. Das Gerüst ist etwa 7 m hoch (die optimale Höhe für den in diesem Gebiet angebauten Hopfen). Auf einem Hektar Anbaufläche werden je nach Pflanzungsart (je nach Anbauverfahren, Wachstumseigenschaften der Pflanze und Optimierung der Bestandsstruktur) 2500-3500 Hopfenpflanzen angebaut. Hopfen ist eine Dauerpflanze mit einer Lebensdauer von bis zu 20 Jahren. Es werden nur weibliche Pflanzen angebaut. Das Vorhandensein männlicher Pflanzen ist vom Gesichtspunkt der Hopfenqualität aus nicht wünschenswert.

Saazer Hopfen wird an seinem traditionellen Anbaugebiet seit über tausend Jahren angebaut. Als Saazer Hopfen dürfen nur folgende Sorten bezeichnet werden: Lučan (Eintragung: 1941), Blato (1952), Osvaldův klon 31 (1952), Osvaldův klon 72 (1952), Osvaldův klon 114 (1952), Sireň (1969), Zlatan (1976), Podlešák (1989) und Blšanka (1993).

- 4.6 Zusammenhang mit geografischem Gebiet: Grundlage für die Einzigartigkeit des Saazer Hopfens (vgl. Punkt 4.2) sind die speziellen natürlichen Bedingungen im Saazer Hopfenanbaugebiet. Dieses Gebiet wird im Nordwesten durch das Erzgebirge, das Duppauer Gebirge und das Böhmisches Mittelgebirge eingegrenzt, die zusammen einen sogenannten Regenschatten bilden. Deshalb liegen die jährlichen Niederschläge in diesem Gebiet im Durchschnitt nur bei etwa 450 mm. Die Verteilung der Niederschläge ist aber günstig für die Entwicklung des Hopfens (während der Vegetationsperioden beläuft sich die durchschnittliche Niederschlagsmenge auf etwa 260 mm). Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 8–9 °C (während der Vegetationsperiode etwa 14–16 °C). Neben den klimatischen Bedingungen hat auch der Boden in diesem Gebiet Einfluss auf die Qualität des Hopfens. Es handelt sich hauptsächlich um permische Rotböden oder um leichtere, mergelhaltige Böden. Zum Wachstum und zur Entwicklung des Hopfens trägt auch die Lage der Anbaufläche (200-500 ü. M.), die Position im Gebietsrelief, die Hanglage und die Ausrichtung zur Sonnenseite bei. Es handelt sich zumeist um breite, offene gut belüftete Ebenen, die ausreichend vor den starken West- und Nordwinden geschützt sind. Angesichts dieser Bedingungen würde dieser Hopfen in anderen Gebieten nicht dieselbe Qualität und Ertragsfähigkeit erreichen. Insbesondere der Wirkstoffgehalt und das Wachstum werden durch die Umgebung beeinflusst. Im Saazer Hopfenanbaugebiet sind die genannten Bedingungen (Kombination von durchschnittlicher Niederschlagsmenge, Temperatur, Bodenprofil, Höhe über dem Meeresspiegel und Sonneneinstrahlung) in einzigartigem Umfang vorzufinden. Andere Hopfenanbaugebiete unterscheiden sich stets in einigen der grundlegenden Anbaubedingungen (wie z. B. höhere Niederschlagsmenge, höhere Durchschnittstemperatur oder kürzere Sonneneinstrahlung während der Vegetationsperiode).

## 4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Ústí nad Labem  
Anschrift: Masarykova 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem  
Telefon: (420) 475 651 224  
Fax: (420) 475 651 225  
E-Mail: [usti@szpi.gov.cz](mailto:usti@szpi.gov.cz)

Name: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, odbor trvalých kultur Žatec  
Anschrift: Chmelařské náměstí 1612, CZ-438 43 Žatec  
Telefon: (420) 415 778 119  
Fax: (420) 415 778 136  
E-Mail: [webmaster@ukzuz.cz](mailto:webmaster@ukzuz.cz)

Die endgültige Entscheidung obliegt der staatlichen Agrar- und Lebensmittelinspektion.

4.8 Etikettierung: Auf jeder Verpackung ist die Aufschrift ŽATECKÝ CHMEL angebracht.

4.9 Einzelstaatliche Anforderungen: —

---