

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2006/C 204/07)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση καταχώρησης σύμφωνα με το άρθρο 5 και το άρθρο 17 παράγραφος 2

«ŽATECKÝ CHMEL»

Αριθ. ΕΚ: CZ/PDO/005/0402/19.10.2004

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Το δελτίο αυτό αποτελεί περίληψη που συντάσσεται για ενημερωτικούς λόγους. Για πλήρη ενημέρωση, οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμβουλευθούν το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών, απευθυνόμενοι είτε στις αρμόδιες αρχές που αναφέρονται στο τμήμα 1, είτε στις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής⁽¹⁾.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:*

Όνομασία: Úřad průmyslového vlastnictví
Διεύθυνση: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Τηλ.: (420) 220 383 111
Φαξ: (420) 224 324 718
Ηλ. ταχυδρ.: posta@upv.cz

2. *Αιτούσα ομάδα:*

Όνομασία: Svaz pěstitelů chmele České republiky
Διεύθυνση: Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec
Τηλ.: (420) 415 733 401
Φαξ: (420) 415 726 052
Ηλ. ταχυδρ.: svaz@czhops.cz
Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι ()

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.8 — λυκίσκος

4. *Περιγραφή (σύνοψη των απαιτήσεων που περιλαμβάνονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2)*

4.1 *Όνομασία:* «Žatecký chmel»

4.2 *Περιγραφή:* Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του λυκίσκου του Žatec (Ζάτετς) αποτελεί το σχήμα του κώνου του φυτού (μέσου έως μακρού μεγέθους και ωοειδές, 100 κώνοι ζυγίζουν 13-17 γραμμάρια, λεία και κανονική άτρακτος, μάκρους 12 — 16 mm), καθώς και το απαλό άρωμα λυκίσκου και το ξανθό χρώμα λουπουλίνης. Ο λυκίσκος του Žatec χαρακτηρίζεται από το κόκκινο χρώμα των κληματίδων του, την λεία άτρακτο, τη χαμηλή περιεκτικότητα σε μυρκένιο (7-μεθυλο-3-μεθυλενο-1,6-οκταδιένιο) και την ισόρροπη περιεκτικότητα σε α- και β-οξέα. Η σύσταση των ρητινών του λυκίσκου χαρακτηρίζεται από σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε α-πικρά οξέα (χουμουλόνες) που κυμαίνεται από 2,5 — 5,5 %. Η περιεκτικότητα σε β-πικρά οξέα (λουπουλόνες) είναι υψηλότερη από την περιεκτικότητα σε α-πικρά οξέα (χουμουλόνες), ενώ η αναλογία των οξέων κυμαίνεται τις περισσότερες φορές από 0,60-0,80. Η περιεκτικότητα σε μυρκένιο κυμαίνεται από 25-40 %. Ένα άλλο χαρακτηριστικό γνώρισμα του προϊόντος είναι η παρουσία μεγάλης ποσότητας (μεταξύ 14 και 20 %) β-φαινεσένιου [(E)-7,11-διμεθυλο-3-μεθυλενο-1,6,10-δωδεκατριένιου], το οποίο σε άλλες ποικιλίες λυκίσκου απαντάται μόνο σε πολύ χαμηλές ποσότητες. Το χαρακτηριστικό άρωμα του λυκίσκου του Žatec οφείλεται στην ιδιαίτερη αναλογία όλων των επιμέρους συστατικών των αιθερίων ελαίων του λυκίσκου. Ο λυκίσκος του Žatec είναι ημιπρώμιος. Διατίθεται στην αγορά πεπιεσμένος ή σε κόκκους.

⁽¹⁾ Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, Πολιτική για την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων, Β-1049 Βρυξέλλες.

- 4.3 Γεωγραφική περιοχή: Το συγκεκριμένο προϊόν καλλιεργείται στη λεγόμενη «περιοχή του λυκίσκου» στο Žatec η οποία περιλαμβάνει τους νομούς Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeň-sever και Rokycany. Η λεπτομερής περιγραφή της περιοχής αυτής περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές του προϊόντος.
- 4.4 Απόδειξη καταγωγής: Στην Τσεχική Δημοκρατία, ο λυκίσκος υπόκειται σε διαδικασία πιστοποίησης σύμφωνα με τον νόμο 97/1996 Sb. για την προστασία του λυκίσκου, και με τους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 1952/2005 του Συμβουλίου, (ΕΟΚ) αριθ. 1784/77 της Επιτροπής και (ΕΟΚ) αριθ. 890/78 της Επιτροπής. Ο οργανισμός πιστοποίησης του λυκίσκου στην Τσεχική Δημοκρατία είναι το ÚKZÚZ (Γεωργικό Κεντρικό Ίδρυμα Ελέγχου και Δοκιμών, εφεξής «το Ίδρυμα»).

Για την απόδειξη της καταγωγής ακολουθείται νομικά καθορισμένη διαδικασία. Ο παραγωγός του λυκίσκου ζυγίζει, επισημαίνει και σφραγίζει τις συσκευασίες και στη συνέχεια υποβάλλει δήλωση σχετικά με τον αριθμό και το βάρος του προϊόντος, ανά καλλιεργούμενη επιφάνεια και ανά ποικιλία του λυκίσκου. Το Ίδρυμα προβαίνει σε πιστοποίηση του λυκίσκου και των προϊόντων λυκίσκου που έχουν επισημανθεί, εκδίδει πιστοποιητικό και αναλαμβάνει τη διενέργεια ελέγχων για την τήρηση της νομοθεσίας περί προστασίας του λυκίσκου και για τη συμμόρφωση προς τις κοινοτικές διατάξεις. Το Ίδρυμα τηρεί επίσης μητρώο των επιφανειών που καλλιεργούνται με λυκίσκο καθώς και μητρώο των καλλιεργητών λυκίσκου.

Η *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Δημόσια Αρχή Επιθεώρησης Γεωργικών προϊόντων και Τροφίμων) διενεργεί ελέγχους όσον αφορά τις προδιαγραφές του προϊόντος και εκδίδει αποφάσεις σε συνεργασία με το ÚKZÚZ.

- 4.5 Μέθοδος παραγωγής: Ο λυκίσκος του Žatec καλλιεργείται σε ειδικές σκαλωσιές στη λεγόμενη «περιοχή του λυκίσκου» στο Žatec. Η εαρινή περίοδος καλλιέργειας αρχίζει τον Απρίλιο με το κλάδεμα και την εγκατάσταση συρμάτων υποστηρίγματα. Ακολουθεί η πρόσδεση, το σκάλισμα και η προστασία των φυτών με χημικά προϊόντα. Κατά τη βλάστηση τα φυτά ψεκάζονται επανειλημμένα για να προστατευθούν από παράσιτα και ασθένειες. Η συγκομιδή του λυκίσκου πραγματοποιείται κατά το δεύτερο μισό του Αυγούστου και τις αρχές του Σεπτεμβρίου. Στη συνέχεια, το προϊόν υποβάλλεται σε μεταποίηση και λαμβάνει τη μορφή πεπιεσμένου λυκίσκου ή λυκίσκου σε κόκκους.

Τα υποστηρίγματα στα οποία αναπτύσσεται ο λυκίσκος αποτελούνται από ράβδους που κατασκευάζονται από ξύλο (και σε ορισμένες περιπτώσεις από σκυρόδεμα). Επίσης χρησιμοποιείται σύρμα ή, σε νέες κατασκευές, χαλύβδινο συρματοσχοίνο. Οι ράβδοι έχουν ύψος περίπου 7 μέτρων (το ιδανικό ύψος για τον λυκίσκο που καλλιεργείται σε αυτή την περιοχή). Ανάλογα με την επιθυμητή πυκνότητα της καλλιέργειας, φυτεύονται 2.500-3.500 φυτά λυκίσκου ανά εκτάριο (λαμβάνοντας υπόψη την τεχνική καλλιέργειας, τα χαρακτηριστικά της ανάπτυξης του φυτού και την ανάγκη βελτιστοποίησης της δομής της καλλιέργειας). Ο λυκίσκος είναι πολυετές φυτό, με διάρκεια ζωής έως και 20 έτη. Καλλιεργούνται μόνο θηλυκά φυτά. Η παρουσία αρσενικών φυτών είναι ανεπιθύμητη λόγω των συνεπειών τους στην ποιότητα του λυκίσκου.

Ο λυκίσκος του Žatec καλλιεργείται εδώ και πάνω από χίλια χρόνια στην παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του. Μόνο οι ακόλουθες ποικιλίες μπορούν να τύχουν της ονομασίας «λυκίσκος του Žatec»: Lučan (καταχωρήθηκε το 1941), Blato (1952), Osvaldův klon 31 (1952), Osvaldův klon 72 (1952), Osvaldův klon 114 (1952), Sřem (1969), Zlatan (1976), Podlešák (1989) και Blšanka (1993).

- 4.6 Δεσμός: Η μοναδικότητα του λυκίσκου του Žatec (βλ. 4.2) πηγάζει από τις ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή όπου καλλιεργείται στο Žatec. Η περιοχή αυτή προφυλάσσεται στα βορειοδυτικά από τα όρη Krušné, Doupovské vrchy και České středohoří, που παρέχουν προστασία από τη βροχή. Για τον λόγο αυτό, οι συνολικές μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις στην περιοχή δεν υπερβαίνουν τα 450 mm. Ωστόσο, η περίοδος των βροχών είναι ευνοϊκή για την ανάπτυξη του λυκίσκου (κατά την περίοδο βλάστησης οι μέσες βροχοπτώσεις κυμαίνονται στα 260 mm). Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 8 — 9 °C (και κατά την περίοδο βλάστησης 14-16 °C). Εκτός από τις κλιματικές συνθήκες, την ποιότητα του λυκίσκου επηρεάζει και το έδαφος της περιοχής. Αποτελείται από ερυθρόχρωμα που κατάγεται από την πέρμα γεωλογική περίοδο, καθώς και από ελαφρότερο, μαργώδες χώμα. Την ανάπτυξη και την αύξηση των φυτών του λυκίσκου ευνοεί επίσης και η τοποθεσία της περιοχής όπου καλλιεργείται (η οποία στο μεγαλύτερό της μέρος βρίσκεται σε υψόμετρο 200 — 500 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας), η θέση της στο ανάγλυφο του εδάφους, η κλίση της και η έκθεσή της στο ηλιακό φως. Η περιοχή αυτή αποτελείται από πλατιές, ανοιχτές κοιλάδες με ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα, οι οποίες προστατεύονται επαρκώς από τους ισχυρούς δυτικούς και βόρειους ανέμους. Δεδομένων αυτών των φυσικών συνθηκών, ο λυκίσκος που παράγεται εδώ δεν θα έφτανε στα ίδια επίπεδα ποιότητας και αποδοτικότητας σε άλλες περιοχές. Το περιβάλλον επηρεάζει κυρίως την ανάπτυξη του λυκίσκου και τις ουσίες που περιέχει. Οι προαναφερθείσες φυσικές συνθήκες (ο συνδυασμός των μέσων ετήσιων βροχοπτώσεων, της θερμοκρασίας, της σύστασης του εδάφους, του υψόμετρου και της ηλιοφάνειας) καθιστούν μοναδική την περιοχή καλλιέργειας του λυκίσκου στο Žatec. Σε άλλες περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου σε άλλα μέρη του πλανήτη δεν συντρέχουν πάντοτε όλες αυτές οι συνθήκες (παρατηρούνται λ.χ. υψηλότερες βροχοπτώσεις, υψηλότερες μέσες θερμοκρασίες, μικρότερη διάρκεια της ημέρας ή μικρότερη ηλιοφάνεια κατά την περίοδο βλάστησης).

4.7 Οργανισμός ελέγχου:

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

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

Τηλ.: (420) 475 651 224

Φαξ: (420) 475 651 225

Ηλ. ταχυδρ.: usti@szpi.gov.cz

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

Διεύθυνση: Chmelařské náměstí 1612, CZ-438 43 Žatec

Τηλ.: (420) 415 778 119

Φαξ: (420) 415 778 136

Ηλ. ταχυδρ.: webmaster@ukzuz.cz

Τις τελικές αποφάσεις λαμβάνει η *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Δημόσια Αρχή Επιθεώρησης Γεωργικών προϊόντων και Τροφίμων).

4.8 Επισήμανση: Σε κάθε συσκευασία του προϊόντος αναγράφεται η ένδειξη «ŽATECKÝ CHMEL».

4.9 Εθνικές απαιτήσεις: —
