

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2009/C 222/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006

«TETTNER HOPFEN»

Αριθ. ΕΚ. DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Bundesministerium der Justiz
Διεύθυνση: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND

Τηλ. +49 302025-70
Φαξ +49 302025-8251
E-mail: —

2. Ομάδα

Όνομα: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Διεύθυνση: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettngang
DEUTSCHLAND

Τηλ. +49 754252136
Φαξ +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tettner-hopfen.de
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8: Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης — λυκίσκος

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Όνομα:

«Tettner Hopfen»

4.2. Περιγραφή:

Βοτανική: Από βοτανική άποψη ο λυκίσκος (*humulus lupulus*) ανήκει στην τάξη των ουρτικωδών (*urticaceae*) και στην οικογένεια των κανναβινιδών (*cannabaceae*). Είναι δίοικο φυτό, δηλαδή κάθε φυτό φέρει μόνο θηλυκά ή μόνο αρσενικά άνθη. Καλλιεργούνται μόνο «θηλυκά» φυτά, των οποίων τα άνθη σχηματίζουν κωνοειδείς ταξιανθίες (κώνους). Η προστασία βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 αφορά μόνον τους θηλυκούς κώνους λυκίσκου (*Naturhopfen* — φυσικός λυκίσκος) και τα προϊόντα μεταποίησης τους (στην προκειμένη περίπτωση, σφαιρίδια και εκχύλισμα λυκίσκου). Ο κώνος του λυκίσκου αποτελείται από βράκτια, βρακτιδία, ποδίσκο και στρόβιλο που παρέχουν τα πολύτιμα συστατικά ζυθοποίησης του λυκίσκου του *Tettnang*. Ο λυκίσκος είναι βραχυήμερο φυτό, δηλαδή αυξάνεται την άνοιξη, όταν η διάρκεια της ημέρας μεγαλώνει, και ανθίζει από την 21η Ιουνίου και μετά, όταν η διάρκεια της ημέρας μικραίνει. Χάρη στις ευνοϊκές τοπικές συνθήκες (ποιότητα του εδάφους, ύψος βροχοπτώσεων, μέσες θερμοκρασίες), ο λυκίσκος «*Tettnanger Hopfen*» μπορεί να φθάσει σε ύψος 8,3 μέτρων, σε αντίθεση με λυκίσκους άλλων περιοχών (τα πλέγματα στήριξης που χρησιμοποιούνται στις άλλες περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου, κατά κανόνα, δεν υπερβαίνουν σε ύψος τα 7-7,5 μέτρα). Ο λυκίσκος «*Tettnanger Hopfen*» αυξάνεται με ταχύ ρυθμό (έως 30 cm ημερησίως) και αναρριχάται περιελισσόμενος κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Ως «*Tettnanger Hopfen*» ορίζονται οι αρωματικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή του *Tettnang*. Επιπλέον των κύριων ποικιλιών *Tettnanger* (από το 1973 φέρουν την ενιαία ονομασία «*Tettnanger Frühhopfen*» P. Heidtmann «*Grünes Gold*» 1994, σ. 342) και *Hallertauer Mittelfrüher*, καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες *Hallertauer Tradition* και *Perle*. Η ποικιλία *Tettnanger* καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή *Tettnang*.

Χρήση: Ο λυκίσκος «*Tettnanger Hopfen*» χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά (κατά 99 % περίπου) στη ζυθοποιία, ενώ ένα μικρό μόνον ποσοστό χρησιμοποιείται σε φαρμακευτικά προϊόντα. Οι πελάτες προμηθεύονται τον λυκίσκο «*Tettnanger Hopfen*» σε μορφή κυρίως σφαιριδίων και, σε μικρότερο βαθμό, ως εκχύλισμα, δεδομένου ότι με την εκχύλιση μπορεί να απολεστούν πολύτιμες αρωματικές ουσίες του λυκίσκου αυτού.

Συστατικά: Τα συστατικά που προσδίδουν στον λυκίσκο την αξία του είναι οι πικρές ουσίες (ρητίνες), οι αρωματικές ουσίες (αιθέρια έλαια) και οι τανίνες (πολυφαινόλες). Το *Tettnang* ορίζεται ως μια περιοχή καλλιέργειας αρωματικού λυκίσκου. Ο λυκίσκος «*Tettnanger Hopfen*» οφείλει την παγκόσμια φήμη του στις εξαιρετικά λεπτές αρωματικές του ουσίες, οι οποίες συνίστανται από περισσότερα από 300 αιθέρια έλαια (το καλούμενο «άρωμα του λυκίσκου» — *Hopfenblume*). Το άρωμα του λυκίσκου του *Tettnang* περιγράφεται, μεταξύ άλλων, ως άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, φρουτώδες, άρωμα φραγκοστάφυλων, υπόγλυκο και πικάντικο. Η γενική αίσθηση του αρώματος του λυκίσκου που καλλιεργείται στην περιοχή *Tettnang* περιγράφεται ως αρμονικό, γεμάτο και ήπιο άρωμα που διαρκεί.

Επιπλέον της ταξινόμησης αυτής, οι ποικιλίες λυκίσκου κατατάσσονται επισήμως από τον κλάδο του λυκίσκου βάσει των συστατικών στις κατηγορίες «λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα, αρωματικός λυκίσκος, πικρός λυκίσκος, λυκίσκος υψηλής περιεκτικότητας σε συστατικά α-». Το 96 % του λυκίσκου «*Tettnanger Hopfen*» (ποικιλίες *Tettnanger* και *Hallertauer*) ανήκει στην κατηγορία «λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα», ενώ το υπόλοιπο 4 % (*Perle* και *Hallertauer Tradition*) ανήκει στην κατηγορία «αρωματικός λυκίσκος».

Καθώς πολλά από τα 300 αρωματικά συστατικά δεν ανιχνεύονται με οργανοληπτική εξέταση, η κρίση των ζυθοποιών και των αγοραστών της ζυθοποιίας εξακολουθεί να στηρίζεται στην υποκειμενική αίσθηση του αρώματος (κατά την επιλογή του, ο αγοραστής σκύβει και μυρίζει τα διάφορα είδη λυκίσκου). Οι γνώστες συνήθως χαρακτηρίζουν τον λυκίσκο «*Tettnanger Hopfen*» ως τον εκλεκτότερο όλων.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή παραγωγής *Tettnang* και περιλαμβάνει: 1. Στο διοικητικό διαμέρισμα *Bodenseekreis*, τις κοινότητες *Eris Kirch*, *Friedrichshafen*, *Hagnau am Bodensee*, *Immenstaad am Bodensee*, *Kressbronn am Bodensee*, *Langenargen*, *Markdorf*, *Meckenbeuren*, *Neukirch*, *Oberteuringen* και *Tettnang*. 2. Στο διοικητικό διαμέρισμα (*Landkreis*) *Ravensburg*, τις κοινότητες *Achberg*, *Amtzell*, *Berg*, *Bodnegg*, *Grünkraut*, *Ravensburg*, *Wangen im Allgäu* (περιοχή των προηγούμενων κοινοτήτων *Neuravensburg* και *Schomburg*) 3. στο διοικητικό διαμέρισμα (*Landkreis*) *Lindau (Bodensee)*, τις κοινότητες *Bodolz*, *Lindau (Bodensee)*, *Nonnenhorn* και *Wasserburg (Bodensee)*.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Η προέλευση των λυκίσκων ρυθμίστηκε για πρώτη φορά το 1929 με τον νόμο για την προέλευση του λυκίσκου (*Hopfenherkunftsgesetzt*) και, περαιτέρω, με τον νόμο του 1996 για τον λυκίσκο (*Hopfengesetz*). Η γεωγραφική ένδειξη «*Tettnang*» προστατεύεται κατά κάποιον τρόπο από την εποχή του νόμου του 1929, ο οποίος επιβάλλει την υποχρεωτική αναγραφή της (μαζί με το έτος συγκομιδής και την ποικιλία) στη συσκευασία του λυκίσκου. Επί δεκαετίες πλέον, είναι δυνατή η ιχνηλασιμότητα και εγγυημένη η προέλευση του λυκίσκου από την περιοχή καλλιέργειας λυκίσκου *Tettnang*, περισσότερο από ό,τι για οποιοδήποτε άλλο γεωργικό προϊόν. Κατά τη ζύγιση του προϊόντος, ορκωτοί δημόσιοι υπάλληλοι τοποθετούν σε κάθε συσκευασία λυκίσκου σφραγίδα και ένα συνοδευτικό πιστοποιητικό, εν είδει «πιστοποιητικού γέννησης», το οποίο περιέχει τις ακόλουθες πληροφορίες: προέλευση, γερμανικό ομόσπονδο κρατίδιο, περιοχή παραγωγής, βαθμός μεταποίησης, αριθμός του κέντρου πιστοποίησης, βάρος κάθε χωριστής συσκευασίας, συνολικός αριθμός

συσκευασιών της παρτίδας, ποικιλία και έτος συγκομιδής. Ο καλλιεργητής λυκίσκου επιβεβαιώνει επίσης την πηγή του προϊόντος με βεβαίωση προέλευσης του λυκίσκου καλούμενη «Hopfenherkunftsbestätigung».

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Στο Tettngang, ο καλλιεργητικός κύκλος του λυκίσκου διαρκεί από τον Μάρτιο έως τον Σεπτέμβριο. Ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα ριζώματος που λαμβάνονται από τα ίδια τα φυτά του καλλιεργητή ή από γειτονικούς αγρούς, πάντοτε όμως από την περιοχή Tettngang. Τον Απρίλιο, ο καλλιεργητής αρχίζει να προετοιμάζει το έδαφος (φρεζάρισμα, σβάρνισμα, όργωμα με άροτρα με δίσκο). Στο Tettngang οι καλλιεργητές δεν μπορούν να αρχίσουν την εργασία τους πριν από την άνοιξη, σε αντίθεση με άλλες περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου, όπου τα συρμάτινα συστήματα στήριξης τοποθετούνται κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Αυτό οφείλεται στα ειδικά συστήματα πλέγματος της περιοχής: ενώ σε άλλες περιοχές επικρατεί το σύστημα των μεγάλων αποστάσεων (μονή σειράς), στο Tettngang σχηματίζονται «διαμερίσματα» από έξι σειρές λυκίσκου μεταξύ των διόδων για μηχανική καλλιέργεια. Από τις αρχές έως τα μέσα Απριλίου, τα φυτά κλαδεύονται κάτω από την επιφάνεια του εδάφους για να προωθηθεί η ανάπτυξή τους. Η εργασία αυτή εκτελείται στο Tettngang 2-3 εβδομάδες αργότερα από,τι σε άλλες περιοχές, επειδή τα φυτά του λυκίσκου αναπτύσσονται ταχύτερα και ωριμάζουν νωρίτερα στις ευνοϊκότερες κλιματικές συνθήκες της περιοχής Tettngang. Στην περιοχή αυτή επίσης, τα συρμάτινα στηρίγματα έχουν το μεγαλύτερο ύψος (έως 8,30 μέτρα). Λόγω των προνομιικών εδαφικών και κλιματικών συνθηκών (ύψος βροχοπτώσεων και ηλιοφάνεια), οι λυκίσκοι χρειάζονται περισσότερο χώρο για να αναπτυχθούν.

Ακολουθεί η εγκατάσταση των συρμάτων. Τα σύρματα, μήκους 8,50 μέτρων, συνδέονται με το πλέγμα και στερεώνονται στο έδαφος. Από 50 περίπου βλαστούς λυκίσκου, επιλέγονται τέσσερις και κατευθύνονται να περιτυλιχθούν στο σύρμα. Εφαρμόζονται στα φυτά 2-3 δόσεις λιπάσματος και μέτρα φυτοπροστασίας. Στα τέλη Ιουνίου ο λυκίσκος φθάνει στο ύψος του πλέγματος και αρχίζει να σχηματίζει άνθη (παραγωγική αύξηση). Μια ιδιαιτερότητα έγκειται στο γεγονός ότι από τη φάση της ανθοφορίας υπάρχει φυτοκάλυψη (σε αντίθεση με άλλες περιοχές καλλιέργειας, οι καλλιεργητές λυκίσκου της περιοχής Tettngang αυτοδυσμεύθηκαν να μην χρησιμοποιούν ζιζανιοκτόνα), το οποίο σημαίνει ότι δεν απαιτείται καμία μετέπειτα κατεργασία του εδάφους. Με τον τρόπο αυτό, αποτρέπονται η συμπίεση και η διάβρωση του εδάφους και διευκολύνεται ο σχηματισμός χούμου.

Από τις 20 Αυγούστου περίπου αρχίζει η συγκομιδή. Τα φύλλα, οι βλαστοί και οι κώνοι διαχωρίζονται από το υπόλοιπο φυτό και καθαρίζονται. Μετά την ξήρανση (σε μέγιστη θερμοκρασία 62 βαθμών για να διατηρηθεί το εξαιρετικά λεπτό άρωμα) και την ύγρανση έως ότου επιτευχθεί περιεκτικότητα σε νερό 11 %), ο λυκίσκος συσκευάζεται και αποστέλλεται στο τοπικό κέντρο πιστοποίησης, όπου ζυγίζεται, υποβάλλεται σε δειγματοληψία (για ανάλυση από ανεξάρτητο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου), σφραγίζεται και πιστοποιείται. Οι εργασίες αυτές αποτελούν το στάδιο που προηγείται της επεξεργασίας του λυκίσκου για την παραγωγή σφαιριδίων και εκχυλίσματος, η οποία δεν εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.6. Δεσμός:

Η πρώτη επίσημη καταγραφή της καλλιέργειας λυκίσκου στην περιοχή Tettngang ανάγεται στο 1150 (P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, σ. 12). Το έτος 1838 αναφέρονται 14 ζυθοποιεία στη διοικητική υποδιάρθρωση Oberamt του Tettngang (βλ. Memminger «Beschreibung des Oberamts Tettngang», 1838, σ. 62), εκ των οποίων τα τρία λειτουργούσαν στην πόλη. Τρία έτη αργότερα, το 1841, είχαν ήδη αυξηθεί σε έξι (P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, σ. 13). Οι ιδιοκτήτες των ζυθοποιείων καλλιεργούσαν οι ίδιοι τον λυκίσκο που χρησιμοποιούσαν. Η μεθοδική του καλλιέργεια εισήχθη το 1844 από τον ιατρό του Tettngang, Johann Nepomuk von Lentz, και οκτώ πολίτες, προοριζόμενη για το κλιματικό όριο της περιοχής αμπελοκαλλιέργειας (P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, σ. 15). Η καλλιέργεια του λυκίσκου άρχισε να επεκτείνεται το 1860 περίπου, συναντώμενη προς τα βόρεια με την παλαιότερη περιοχή καλλιέργειας Altshausen (όπου καλλιεργούνταν λυκίσκος από το 1821 περίπου· P. Heidtmann, «Grünes Gold», 1994, σ. 14 — το 1864 καλλιεργούνταν 91 εκτάρια, το 1866 160 εκτάρια, το 1875 400 εκτάρια και το 1914 630 εκτάρια· P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, S. 22ff). Η περιοχή καλλιέργειας Tettngang γνώρισε τη μεγαλύτερη επέκταση κατά τη δεκαετία του 1990 με 1 650 εκτάρια (έκθεση σχετικά με την αγορά λυκίσκου στην ΕΕ 1997, HVG-Bericht 1997). Στη περιοχή Tettngang ανέκαθεν επιλέγεται και καλλιεργείται μόνον αρωματικός λυκίσκος.

Ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» καλλιεργείται αποκλειστικά στην τολύπη των χαμηλών αναβαθμιδών λιθώνων που σχηματίστηκαν κατά την τελευταία παγετώδη περίοδο (παγετώνας Würm), στη λεκάνη του Schussen κατά μήκος του ποταμού Argen και των οχθών του που ανάγονται στην εποχή των παγετώνων. Αυτός ο γεωλογικός σχηματισμός, με τα υποκείμενα ρεύματα υπογείων υδάτων, επιτρέπει στον λυκίσκο να αναπτύξει ρίζες σε βάθος έως 2 μέτρων. Συγχρόνως αποτελεί για τον λυκίσκο μια μόνιμη πηγή υγρασίας ακόμη και κατά τις περιόδους μεγάλης ξηρασίας. Το εύκρατο ήπιο κλίμα της περιοχής, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 400 έως 600 μέτρων, ρυθμιζόμενο και από τη λίμνη Κωνσταντία (Bodensee) είναι ένας ακόμη σημαντικός παράγοντας όσον αφορά το άρωμα του λυκίσκου «Tettninger Hopfen».

Ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» καλλιεργείται σε μοναδικές κλιματικές συνθήκες (μέσες τιμές ετήσιας θερμοκρασίας, ηλιοφάνειας, ύψους βροχοπτώσεων). Με θερμοκρασία 9,4° βαθμούς Κελσίου, ηλιοφάνεια σχεδόν 1 800 ωρών και βροχοπτώσεις 1 136 mm, οι μέσες τιμές που καταγράφηκαν την τελευταία 30ετία (δεδομένα του 2009) είναι πολύ ανώτερες από αυτές που έχουν καταγραφεί για άλλες περιοχές της Γερμανίας.

Ο συνδυασμός των γεωλογικών (ποιότητα του εδάφους) και των κλιματικών παραγόντων παρέχει τις βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη του λυκίσκου «Tettninger Hopfen» και την παραγωγή κώνων και εξασφαλίζει ομοιογένεια που οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε γεωγραφικούς παράγοντες. Η ομοιογένεια του λυκίσκου «Tettninger Hopfen» έχει επιβεβαιωθεί από το πανεπιστήμιο του Hohenheim για την ποικιλία Tettninger και από το ζυθοποιείο Anheuser/Busch για την ποικιλία Hallertauer Mittelfrühher. Επιπλέον, τα εξωτερικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του λυκίσκου κάθε παραδιδόμενης παρτίδας εξετάζονται από το εργαστήριο του λυκίσκου (για παράδειγμα: προσβολή από ασθένειες, υγρασία, φύλλα του κώνου, καθαρότητα της ποικιλίας και ομοιογένεια). Με τον τρόπο αυτό, επιβεβαιώνεται ετησίως ότι ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» έχει μεγάλη ομοιογένεια.

Ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» έχει αποκτήσει φήμη που εκτείνεται πέρα από τα σύνορα της περιοχής.

Σε όλον τον κόσμο, από την Ιαπωνία έως τις ΗΠΑ, υπάρχουν καταναλωτές που εκτιμούν το εξαιρετικά λεπτό άρωμα του προϊόντος της μικρής αλλά θαυμαστής μητρόπολης του λυκίσκου Tettngang. Ένα παράδειγμα της εκτίμησης και της σύνδεσης του λυκίσκου του Tettngang με την ποιότητα συναντάται στις ΗΠΑ, όπου συχνά οι ζυθοποιοί επικολλούν στα βαρέλια τους ετικέτα με την ένδειξη ότι το περιεχόμενο έχει υποστεί ζύμωση με λυκίσκο «Tettninger Hopfen». Χάρη στην ποιότητά του, ο λυκίσκος του Tettngang επιτυγχάνει πάντοτε την υψηλότερη τιμή πώλησης (ετήσιες εκδόσεις της ΕΕ της δεκαετίας του 1990, ετήσιες εκδόσεις των ετών 1990 έως 2000 του Landesanstalt της Βαυαρίας· P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, σ. 368 και 369). Αλλά και η ίδια η ζωή των κατοίκων της πόλης του λυκίσκου του Tettngang περιστρέφεται γύρω από αυτόν. Αυτό αποδεικνύεται από τις περιφερειακές δομές και εκδηλώσεις με επίκεντρο τον λυκίσκο «Tettninger Hopfen». Το μουσείο του λυκίσκου του Tettngang άνοιξε τις πύλες του το 1995 ως μάρτυρας της σημασίας της καλλιέργειας του λυκίσκου. Η εκπαιδευτική διαδρομή μήκους 4 χλμ. εξηγεί σε όλους τους ενδιαφερόμενους επισκέπτες όσα χρειάζεται να γνωρίζουν για τον λυκίσκο του Tettngang. Ο ποδηλατόδρομος συνολικού μήκους 42 χλμ. οδηγεί τους ποδηλάτες διαμέσου της περιοχής καλλιέργειας του λυκίσκου του Tettngang. Κάθε Αύγουστο, λίγο πριν τη συγκομιδή, διοργανώνεται στο Tettngang-Kau το φεστιβάλ του λυκίσκου, με το οποίο οι κάτοικοι του Tettngang εορτάζουν την μακρόχρονη παράδοση του «πράσινου χρυσού» τους. Τέλος, ανά διετία, εκλέγονται οι «Υψηλότητες του Λυκίσκου» (Tettninger Hopfenhoheiten — η βασίλισσα και δύο πριγκίπισσες), πρέσβειρες του λυκίσκου του Tettngang στη χώρα και στο εξωτερικό.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Lacon GmbH
Διεύθυνση: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Τηλ. 49 781919 3730
Φαξ 49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Επισήμανση:

—

—————