

## MUUD AKTID

## KOMISJON

**Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2009/C 223/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväite kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

## KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„HOPFEN AUS DER HALLERTAU”****EÜ nr: DE-005-0529-14.03.2006****KPN ( ) KGT ( X )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Bundesministerium der Justiz  
Aadress: Mohrenstraße 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 3020259333  
Faks +49 3020258251  
E-post: —

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.  
Aadress: Kellerstraße 1  
85283 Wolnzach  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 8442957200  
Faks +49 8442957270  
E-post: info@deutscher-hopfen.de  
Koosseis: tootjad/töötledajad ( X ) muu ( )

**3. Toote liik:**

Humal, klass 1.8. muud asutamislepingu I lisa kohased tooted

**4. Spetsifikaat**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

**4.1. Nimetus:**

„Hopfen aus der Hallertau”

#### 4.2. Kirjeldus:

Botaanika:

Humal kuulub kanepiliste (*Cannabaceae*) sugukonda ja nõgeseliste (*Urticeae*) seltsi. See on kahekojaline taim, st emas- ja isasõisikud ei asu samal taimel. Vaid emastaimed moodustavad nn humalakäbisid (*Lupuli strobulus*), mida nimetatakse ka humala sarikõisikuks või stroobiliks.

Tooted:

Toote „Hopfen aus der Hallertau” jaoks taotletav määruse (EÜ) nr 510/2006 kohane kaitse on seotud üksnes kuivatatud humalakäbidega (*Lupuli strobulus*) ning nendest saadud humalatöötlemis- ja destillatsioonisaadustega (humalakäbi graanulid ja humalaekstrakt). Tavapärased humalatooted on näiteks humalakäbi graanulid (tüüp 90) ja lupuliiniga rikastatud graanulid (tüüp 45) ning CO<sub>2</sub>-humalaekstrakt ja etanooli-humalaekstrakt. Granuleerimisel humalad jahvatatakse ja vormitakse surve all, ekstraheerimisel eraldatakse graanulitest lahustite CO<sub>2</sub> ja etanooli abil sisaldusained.

Kasutamine:

Üle 99 % tootest „Hopfen aus der Hallertau” ja selle töötlemis- ja destillatsioonisaadustest kasutatakse õlle pruulimiseks; Hallertaus kasvatatavate humalasortide mõruained ja eeterlikud õlid mõjutavad oluliselt eriomast pruuliväärtust.

Hallertaus kui maailma suurimas ühtses humalakasvatustalal kasvatakse tänapäeval ligikaudu üks kolmandik kogu maailma humalatoodangust. Sellele vastav on ka viljeldavate humalasortide lai valik – palju on nii mõru- kui aroomihumalaid.

Hallertaus kasvatatavad mõruhumalasordid on näiteks

- Hallertauer Magnum
- Hallertauer Taurus
- Herkules
- Northern Brewer

Hallertaus kasvatatavad aroomihumalasordid on näiteks

- Hallertauer Tradition
- Perle
- Spalter Select
- Saphir
- Hallertauer Mittelfrüh
- Hersbrucker Spät

#### 4.3. Geograafiline piirkond:

Kogu Hallertau humalakasvatuse geograafiline piirkond hõlmab järgmiseid haldusüksuseid: Eichstätt, Freising, Kehlheim, Landshut, Nürnberger Land ja Pfaffenhofen.

#### 4.4. Päritoludend:

Sordi, aastakäigu ja kasvatuspiirkonnaga seotud olemasoleva ametliku sertifitseerimismenetluse kohaselt on tänapäeval kogu tootmisahela (alates humala kasvatamisest ja töötlemisest kuni õlletehasteni) kohta olemas suletud, ametlikult kontrollitav jälgimissüsteem. Iga turustus- ja töötlemisetapi kohta tehakse ametlik sertifitseerimismenetlus ning need registreerib ametlik kontrolliasutus. Humalakasvatuse järel kontrollitakse humalapartiisid laboris; pärast ametlikku sertifitseerimismenetlust saadetakse koristatud saak humalakaubandusse ja humalatöötlemisettevõttesse.

#### 4.5. Tootmismeetod:

Humalakasvatus:

Hallertau humalat kasvatatakse tootmispiirkonnas humalavõrestikel. Kevadised tööd algavad märtsis lõikamise ja traatide ülespanemisega, sellele järgnevad taimede traatidele painutamine, kärpimine, taimekaitse ja mehhaaniline maaharimine. Olenevalt sordist koristatakse humalat augusti lõpust septembri keskpaigani.

Töötlemine:

Toote „Hopfen aus der Hallertau” kvaliteedi tagamiseks tuleb humal esimeses turustusetapis ladustada jahedas kohas kohe pärast seda, kui humalatootja on selle koristanud ja pakendanud. Rahvusvahelised humalakauplejad on vahepeal ehitanud Hallertau humalakasvatuspiirkonda vajaliku mahutavusega laohooned. Pärast toorhumala jahedas ladustamist töödeldakse Hallertaus kasvatatud humal edasi nn humalatoodeteks: humalagraanuliteks ja -ekstraktideks. Granuleerimise puhul kuivatatud humalakäbid kõigepealt jahvatatakse ning seejärel vormitakse surve all graanuliteks. Saadud graanulid töödeldakse osaliselt edasi ekstraktiks, mille puhul sisaldusained ekstraheeritakse graanulitest.

#### 4.6. Seos geograafilise piirkonnaga:

Hallertau humalakasvatuse traditsioon on rohkem kui 1 100 aastat vana, sest 860. aastal on ürikutes esmakordselt humalat mainitud. Hallertau humalakasvatuspiirkonnas on humala kasvatamiseks soodsad mullastiku- ja ilmastikutingimused. Olulise tähtsusega on seejuures piirkonna asukoht tertsaari küngastel, sügavad sõmerad mullad, aprilli lõpu öökülmade puudumine, keskmine temperatuur 7,7 °C, mõõdukas päikesepaiste (aastas 1 673 tundi) ning suur sademete hulk (aastas 816 mm). Rahvusvaheline õllemajandus hindab kasvatuspiirkonda kõrgelt selle eriliste ilmastiku- ja mullastikutingimuste pärast. Hallertau humalakasvatavate põlvkonniti täienenud teadmised ning pidev, kvalifitseeritud nõustamine on 70 %-lise ekspordikvoodiga maailma 100sse riiki eksporditava Hallertau humala kasvatamisel väga olulise tähtsusega. Suurema osa maailma õlletehaste jaoks tähendab Hallertau humal kindlat kvaliteeti; nii kodu- kui ka välismaal on see toode kõrgelt hinnatud. Ka hoolikas ja säästev töötlemisviis tagab Hallertau humala hea maine rahvusvahelises õllemajanduses. Nii paljudki ostjad on väga kindlad oma tootmise jaoks vältimatu humalatoote kõrge kvaliteedis. Traditsiooniderikkad humala- ja rahva-peod, nagu Wolznachi rahvapidu augustis või Mainburgi Gallilaat oktoobri alguses ning iga-aastane humalakuninganna valimine, annavad kasvatuspiirkonnale tema kordumatu võlu.

#### 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
Aadress: Menzinger Strasse 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8917800333

Faks +49 8917800332

E-post: —

#### 4.8. Märgistus:

—

---