

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 482/2012,**annettu 7 päivänä kesäkuuta 2012,****erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä (Tettnanger Hopfen (SMM))**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 7 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Saksan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 415/2010 ⁽²⁾ nojalla rekisteröidyn suojatun maantieteellisen merkinnän ”Tettnanger Hopfen” eritelmän muutoksen hyväksymistä.
- (2) Pynnön tarkoituksena on eritelmän muuttaminen. Uudet säleikköjärjestelmät sallitaan taloudellisista syistä. Leikkuaikaa mukautetaan, jotta voitaisiin paremmin ottaa huomioon yhä epäsuotuisammat sääolot. Rikkakasvien torjunta-aineiden käyttö uusien säleikköjärjestelmien yhteydessä sallitaan, jotta voitaisiin lisätä humalakasvien

käytettävissä olevaa vesimäärää. Uudesta tutkimustiedosta johtuen kuivaamisen enimmäislämpötila nostetaan 65 °C:seen.

- (3) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun maantieteellisen merkinnän ”Tettnanger Hopfen” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä kesäkuuta 2012.

*Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä*

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUVL L 119, 13.5.2010, s. 5.

LIITE I

Hyväksytään suojatun maantieteellisen merkinnän "Tettnanger Hopfen" eritelmän muutokset seuraavasti:

Tuotantomenetelmä:

- 1) Poistetaan seuraavat neljäs, viides ja kuudes virke:

Tettnangilainen humalanviljelijä voi aloittaa työnsä vasta keväällä, toisin kuin muiden tuotantoalueiden viljelijät, jotka aloittavat tukilankojen kiinnittämisen jo talvella. Tämä johtuu siitä, että säleikköjärjestelmät ovat erityisiä tällä alueella. Muilla viljelyalueilla vallitsee yksirivinen järjestelmä, kun taas Tettnangissa huoltokaistojen välissä on kuusi riviä.

Selitys: Erilaisten uusien säleikköjärjestelmien käyttöönotto johtuu taloudellisista syistä, ja sen ansiosta erityisesti koneiden käyttö on helpompaa.

- 2) Korvataan seitsemännessä virkkeessä ilmaisu "huhtikuun alusta huhtikuun puoliväliin" ilmaisulla "maaliskuun alusta huhtikuun puoliväliin".

Selitys: Leikkuujakson pidentämisen ansiosta on helpompaa sopeutua ilmastonmuutoksesta johtuviin yhä epäsuotuisampiin sääoloihin, ja sen ansiosta myös työvoimaa voidaan käyttää tehokkaammin.

- 3) Poistetaan seuraavat kuudestoista ja seitsemästoista virke kokonaan:

Yksi erikoisuus on se, että kukintavaiheessa suoritetaan nurmetus (viljelijät pidättäytyvät rikkakasvien torjunta-aineiden käytöstä omasta aloitteestaan toisin kuin muilla viljelyalueilla) eikä maata sen ansiosta enää tarvitse muokata. Nurmettamisella pyritään estämään se, että maa pakkautuisi liian tiiviiksi tai huuhtoutuisi pois. Toisaalta sillä pyritään edistämään humuksen muodostumista.

Selitys: Uusien säleikköjärjestelmien vuoksi saattaa olla tarpeen käyttää rikkakasvien torjunta-aineita. Sitä tapahtuu kuitenkin vain melko harvoissa tapauksissa, kun rikkakasvien kasvu on voimakasta, ja se on tarpeen humalakasvien vedensaannin parantamiseksi. Humalan laatuun tämän ei pitäisi vaikuttaa.

- 4) Korvataan kahdennessakymmenennessä virkkeessä ilmaisu "62 °C" ilmaisulla "65 °C".

Selitys: Uuden tutkimustiedon perusteella saattaa olla tarpeen vahvistaa humalan kuivaamisen enimmäislämpötilaksi 65 °C. Enimmäislämpötilan nostaminen vastaa humalan toimitussopimuksen yleisiä ehtoja. Saksalaisen humalan laatua koskevan taulukon mukaan jalostamaton humala on kuivattava 60–65 °C:n lämpötilassa. Kuivaaminen korkeammassa lämpötilassa myös lisää energiatehokkuutta. Käsittely ei heikennä humalan hienoa aromia.

LIITE II

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"TETTNANGER HOPFEN"

EY-nro: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

"Tettnanger Hopfen"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Saksa

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.8 Muut perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Kasviopilliset tiedot: Kasviopillisesti humala (*Humulus lupulus*) kuuluu nokkoskasvien (*Urticales*) lahkoon ja hampukasvien (*Cannabaceae*) heimoon. Humala on kaksikotinen eli yhdessä kasviyksilössä on ainoastaan joko emi- tai hedekukintoja. Ainoastaan emikasveja, joiden kukinnoista muodostuu tähkiä, viljellään. Asetuksen (EY) N:o 510/2006 mukaista suojaa haetaan ainoastaan emikasvien humalantähkille (luonnonhumala) ja niistä saataville jalosteille, tässä tapauksessa erityisesti humalapelleille ja humalauutteelle. Humalantähkiä koostuu suojussuomuista, kukintovarresta ja runko-osasta, ja se sisältää Tettnanger Hopfenin oluen valmistuksen kannalta tärkeät ainesosat. Humala on lyhyenpäivänkasvi, toisin sanoen se kasvaa pituutta päivien pidentyessä (pitkänpäivän olosuhteet) ja sen kukinta alkaa kesäkuun 21. päivän tienoilla, jolloin päivät alkavat lyhetä (lyhyenpäivän olosuhteet). Tettnanger Hopfen voi suotuisien kasvuolosuhteiden (maaperä, sademäärä ja keskilämpötila) ansiosta kasvaa jopa 8,30 metrin korkuiseksi toisin kuin muilla tuotantoalueilla (tukitelineet muilla tuotantoalueilla ovat pääsääntöisesti 7–7,50 metrin korkuisia). Humala on nopeakasvuinen (jopa 30 senttimetriä päivässä) ja se kiertyy kasvaessaan myötöpäivään. "Tettnanger Hopfen" tarkoittaa Tettnangin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita. Pääasiallisten lajikkeiden "Tettnanger" (vuodesta 1973 alkaen yhtenäinen "Tettnanger Frühhopfen", P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 342) ja "Hallertauer Mittelfrüh" ohella viljellään lajikkeita "Hallertauer Tradition" ja "Perle". Tettnanger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnangin tuotantoalueella.

Käyttö: Tettnanger Hopfenista suurin osa (noin 99 prosenttia) käytetään oluen valmistukseen (pieni osa menee lääkkeiden valmistukseen). Tettnanger Hopfen toimitetaan asiakkaille pääasiassa jalostetussa muodossa pelletteinä ja vähemmässä määrin uutteena, koska uutettaessa sen arvokkaita aromiaineita voi mennä hukkaan.

Aineosat: Humalan merkittävät aineosat ovat katkeroaineet (hartsit), aromiaineet (eteeriset öljyt) ja tanniinit (polyfenolit). Tettnang on aromaattisen humalan viljelyalue.

Tettnanger Hopfenin maailmanlaajuinen maine johtuu eritoten sen sisältämistä erittäin hienoista aromiaineista, jotka muodostuvat eteeristen öljyjen yli 300 aineosasta. Tettnanger Hopfenia kuvaillaan aromiltaan kukkaiseksi, sitruunaiseksi, hedelmäiseksi, herukkaiseksi, makeaksi ja mausteiseksi. Tettnangin tuotantoalueella viljellyn humalan aromin kokonaisvaikutelmaa kuvataan harmoniseksi, viipyilevän täyteläiseksi ja miedoksi.

Tämän luokittelun ohella humalan kaupassa lajikkeet luokitellaan määreillä "hienon aromaattinen", "aromaattinen", "karvas" ja "hyvin alfhappopitoinen". Tettnanger Hopfenista (lajikkeet Tettnanger ja Hallertauer) 96 prosenttia kuuluu ryhmään "hienon aromaattinen", loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään "aromaattinen". Koska monia 300 aromaattisesta ainesosasta ei voi vielä aistinvaraisesti havaita, panimoiden päätöksentekijöiden ja sisäänostajien subjektiivinen vaikutelma aromista on edelleen ratkaiseva (toisin sanoen ostaja käyttää hajuaistiaan valintaa tehdessään). Alan asiantuntijat sanovat Tettnanger Hopfenin kuuluvan hienimpien humalien joukkoon.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Koko tuotannon siihen asti, kun viljelijät pakkaavat korjaamansa humalantähkät ja ne sinetöidään ja sertifioidaan paikallisessa sinetöintikeskuksessa, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue on Tettnganin tuotantoalue. Siihen kuuluvat:

1. Bodenseen piirikunnan alueelta kunnat Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen ja Tettngan,
2. Ravensburgin piirikunnan alueelta kunnat Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (entisten Neuravensburgin ja Schomburgin kuntien alueet),
3. Lindaun (Bodensee) piirikunnan alueelta kunnat Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn ja Wasserburg (Bodensee).

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Humalanviljelystä Tettnganin alueella on ensimmäinen maininta vuodelta 1150 (P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 12). Vuodelta 1838 silloisen Oberamt Tettnganin alueelta mainitaan nimeltä 14 panimoa (von Memminger "Beschreibung des Oberamts Tettngan", 1838, s. 62), joista kolme oli kaupungissa. Vuonna 1841 eli kolme vuotta myöhemmin niitä oli kaupungissa jo kuusi (P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 13). Panimoiden omistajat kasvattivat käyttämänsä humalan itse. Järjestelmällinen humalanviljely alkoi vuonna 1844, kun tettnganilainen apulaispiirilääkäri Johann Nepomuk von Lentz alkoi harjoittaa sitä yhdessä kahdeksan kaupunkilaisen kanssa sellaisilla alueilla, joilla viininviljely ei ilmasto-olosuhteiden vuoksi ollut yhtä kannattavaa kuin muualla (P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 15). Viljelypinta-ala laajeni vuodesta 1860 alkaen (1864: 91 ha, 1866: 160 ha, 1875: 400 ha, 1914: 630 ha; P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 22 alkaen) ja yhtyi pian pohjoisessa vanhempaan Altshausenin viljelyalueeseen (siellä humalaa oli viljelty vuoden 1821 tienoilta asti, P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 14). Eniten Tettnganin viljelyalue laajeni 1990-luvulla kasvaessaan 1 650 hehtaarin laajuiseksi (EU:n humalaa käsittelevä markkinakertomus vuodelta 1997, tuottajaryhmä HVG:n raportti 1997). Tettnganin alueella on valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa.

Tettngan Hopfenia kasvatetaan ainoastaan alaterassin sorassa, joka on Würm-jääkaudella syntynyt nuorta moreenimuodostumaa, Schussenin altaassa, Argen-joen varrella ja sen jääkauden aikaisilla rantapengerillä. Tällaisen maaperän koostumuksen ja syvemmällä olevien pohjavesivirtausten ansiosta humala pääsee juurtumaan syvälle (jopa kahden metrin syvyyteen). Samalla se saa jatkuvasti kosteutta jopa hyvin kuivina kausina. Tällainen 400–600 metriä merenpinnan yläpuolella vallitseva leuto ilmasto, johon Bodensee vaikuttaa, on tärkeänä osatekijänä Tettngan Hopfenin aromin muodostumisessa.

Tettngan Hopfen kasvaa ainutlaatuisissa ilmasto-olosuhteissa (keskimääräinen vuosittainen keskilämpötila, auringonpaisteen määrä ja sademäärä). Esimerkiksi vuotta 2009 edeltäneiden viimeisten 30 vuoden keskiarvot (9,4 celsiusastetta, 1 800 tuntia auringonpaistetta ja 1 136 millimetriä sadetta) ylittävät huomattavasti muiden saksalaisten viljelyalueiden keskiarvot.

5.2 Tuotteen erityisyys

"Tettngan Hopfen" tarkoittaa Tettnganin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita. Pääasiallisten lajikkeiden "Tettngan" ja "Hallertauer Mittelfrüh" ohella viljellään lajikkeita "Hallertauer Tradition" ja "Perle". Tettngan-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnganin tuotantoalueella.

Tettngan Hopfen sisältää erittäin hienoja aromiaineita, jotka muodostuvat humalan kukinnosta peräisin olevien eteeristen öljyjen yli 300 aineosasta. Tettngan Hopfenia kuvaillaan aromiltaan kukkaiseksi, sitruunaiseksi, hedelmäiseksi, herukkaiseksi, makeaksi ja mausteiseksi. Tettnganin tuotantoalueella viljellyn humalan aromin kokonaisvaikutelmaa kuvataan harmoniseksi, viipyilevän täyteläiseksi ja miedoksi.

Humalan kaupassa käytettävän luokittelun mukaan 96 prosenttia Tettninger Hopfenista (lajikkeet Tettninger ja Hallertauer) kuuluu ryhmään "hienon aromaattinen", loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään "aromaattinen".

Tettninger Hopfen -humala on myös hyvin tasalaatuista.

Tätä osoittavat myös tettningilaisessa humalalaboratoriossa ulkoisten laatutuntomerkkien osalta vuosittain tehtävät humalaerien analyysit.

Tämän ovat Tettninger-lajikkeen osalta todenneet myös Hohenheimin yliopisto ja Hallertauer Mittelfrüher -lajikkeen osalta panimo Anheuser/Busch.

Tettninger Hopfen on näyttänyt mainetta laajalti alueen rajojen ulkopuolellakin. Pienessä mutta kauniissa Tettningin humalametropolissa tuotetulla hienolla aromilla on ihailijoita niin Japanissa kuin Yhdysvalloissakin. Erityinen merkki arvostuksesta ja laadun erinomaisuudesta on esimerkiksi se, kun yhdysvaltalainen panimo merkitsee tynnyrinsä etikettiin "brewed with Tettning Hops", mikä ei ole lainkaan harvinaista. Tettninger Hopfenin myyntihinnat ovat humalan korkean laadun vuoksi aina korkeimpia (1990-luvun EU:n vuosikertomukset, Bayerische Landesanstaltin vuosikertomukset 1990–2000; P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, s. 368–369). Humala on erittäin tärkeä asia myös Tettningin kaupungin asukkaille. Tästä kertovat paikalliset Tettninger Hopfeniin liittyvät vierailukohteet ja tapahtumat. Esimerkiksi vuonna 1995 perustettu Tettningin humalamuseo on osoitus mielenkiinnosta humalanviljelyä kohtaan. Neljän kilometrin pituisella tettningilaisesta humalasta kertovalla tietopolulla saa kaiken tarpeellisen tiedon Tettninger Hopfenista. Yhteensä 42 kilometrin pituinen pyöräilyreitti johdattelee pyöräilijän Tettningin humalanviljelyalueen poikki. Vuosittain elokuussa Tettning-Kaussa juuri ennen sadonkorjuuta järjestettävässä juhlassa tettningilaiset juhlivat humalan eli "vihreän kullan" pitkiä perinteitä. Lisäksi joka toinen vuosi valittavat Tettningin humalakuningat (humalakuningatar ja kaksi prinsessaa) edustavat Tettninger Hopfenia paikallisesti ja kansainvälisesti.

- 5.3 *Syy-seuraus-suhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Maaperän rakenteen ja ilmastotekijöiden yhteisvaikutuksesta Tettninger Hopfen kasvaa ja muodostaa tähtiä optimaalisissa olosuhteissa. Tettningissa kasvava humala on pitkälti maantieteellisistä seikoista johtuen homogeenista. Tettninger Hopfenin erityisen hienoon aromiin vaikuttaa suurelta osin myös yksilöidyn maantieteellisen alueen maaperä ja Bodenseen ansiosta suhteellisen leuto ilmasto. Tettninger Hopfenin maailmanlaajuinen maine johtuu eritoten kyseisestä aromista. Koska humalanviljelyllä on pitkät perinteet Tettningin alueella, myös paikallinen väestö mieltää Tettninger Hopfen-humalan kuuluvan nimenomaan tälle alueelle ja paikalliseen kulttuuriin.

Eritelmän julkaisutiedot

Markenblatt Vol. 33, 20.8.2010, osa 7a-bb, s. 14729

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/19450>
