

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 222/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetusta (EY) N:o 510/2006**”TETTANGER HOPFEN”****EY-N:o: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****SAN () SMM (X)**

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion Toimivaltainen Viranomainen:

Nimi: Bundesministerium der Justiz
Osoite: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
P. +49 302025-70
F. +49 302025-8251
Sähköposti: —

2. Ryhmittymä:

Nimi: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Osoite: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettang
DEUTSCHLAND
P. +49 754252136
F. +49 754252160
Sähköposti: j.weishaupt@tettanger-hopfen.de
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.8: Muut perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet, humala

4. Eritelmä:

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi:

”Tettanger Hopfen”

4.2 Kuvaus:

Kasviopilliset tiedot: Kasviopillisesti humala (*Humulus lupulus*) kuuluu nokkoskasvien (*Urticales*) lahkoon ja hampukkakasvien (*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 humalapelleteille ja humalauutteelle. Humalantähkä koostuu suojussuomuista, kukintovarresta ja runko-osasta, ja se sisältää Tettninger Hopfenin oluen valmistuksen kannalta tärkeitä 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). Tettninger 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 myötäpäivään. ”Tettninger Hopfen” tarkoittaa Tettningin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita. Pääasiallisten lajikkeiden ”Tettninger” (vuodesta 1973 alkaen yhtenäisen ”Tettninger Frühhopfen”, P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, 342) ja ”Hallertauer Mittelfrüher” ohella viljellään lajikkeita ”Hallertauer Tradition” ja ”Perle”. Tettninger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettningin tuotantoalueella.

Käyttö: Tettninger Hopfenista suurin osa (noin 99 prosenttia) käytetään oluen valmistukseen (pieni osa menee lääkkeiden valmistukseen). Tettninger 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). Tettning on aromaattisen humalan viljelyalue. Tettninger Hopfenin maailmanlaajuinen maine johtuu eritoten sen sisältämistä erittäin hienoista aromiaineista, jotka muodostuvat eeeristen öljyjen yli 300 ainesosasta. Tettninger Hopfenia kuvaillaan aromiltaan kukkaiseksi, sitruunaiseksi, hedelmäiseksi, herukkaiseksi, makeaksi ja mausteiseksi. Tettningin tuotantoalueella viljellyn humalan aromin kokonaisvaikutelmaa kuvataan harmoniseksi, viipyilevän täyteläiseksi ja miedoksi.

Tämän luokittelun ohella humalan kaupassa lajikkeet luokitellaan määreillä ”hienon aromaattinen, aromaattinen, karvas, hyvin alfahappopitoinen”.96 prosenttia Tettninger Hopfenista (lajikkeet Tettninger ja Hallertauer) kuuluvat 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 Tettninger Hopfenin kuuluvan hienoimpien humalien joukkoon.

4.3 Maantieteellinen alue:

Maantieteellinen alue on Tettningin 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 Tettning, 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).

4.4 Alkuperätodisteet:

Humalan alkuperästä säädettiin Saksassa ensimmäisen kerran vuonna 1929 nk. humalan alkuperälaisa (Hopfenherkunftsgesetz), ja säännökset saatettiin ajan tasalle vuoden 1996 humalalaisa (Hopfengesetz). Alueen nimenä ”Tettning” on vuoden 1929 humalan alkuperälaisista alkaen ollut tavallaan suojattu, sillä tuotantoalue on ollut pakollinen tieto humalapakkauskassa vuosikerran ja lajikkeen ohella. Minkään muun maataloustuotteen alkuperää/jäljitettävyyttä ei ole varmistettu vuosikymmeniä samalla tavoin kuin Tettningin tuotantoalueella kasvatetun Tettninger Hopfen -humalan. Toimivaltaiset viranomaiset

kiinnittävät jokaiseen humalapakkaukseen sinetin ja erityisen ”syntymätodistusta” muistuttavan asiakirjan. Tämän asiakirjan on sisällettävä tieto alkuperästä, osavaltiosta, tuotantoalueesta, jalostusasteesta, sinetöintikeskuksen numerosta, yksittäispakkauksen painosta, pakkausten lukumäärästä, lajikkeesta ja vuosikerrasta. Humalanviljelijä vahvistaa lisäksi tuotteen alkuperän asiakirjassa, joka on nimeltään ”Hopfenherkunftsbestätigung”.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Humalan kasvukausi Tettningissa ulottuu maaliskuusta syyskuuhun. Tettninger Hopfenia lisätään pistokkaista, jotka ovat peräisin viljelijöiden omalta tilalta tai naapuruston humalistoista, kuitenkin aina 100-prosenttisesti Tettningin viljelyalueelta. Huhtikuussa humalanviljelijä alkaa muokata maata (maanmuokkaus jyrsimellä, äestys, äestys lautasäkeellä). Tettningilainen 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 Tettningissa huoltokaistojen välissä on kuusi riviä. Huhtikuun alusta kuun puoliväliin kasvit tyristetään leikkaamalla maan alle versomisen edistämiseksi. Leikkaaminen tapahtuu Tettningissa noin pari kolme viikkoa muita viljelyalueita myöhemmin, sillä humala kasvaa nopeammin ja kypsyy aiemmin Tettningin viljelyalueella suotuisampien ilmasto-olosuhteiden ansiosta. Tettningissa on myös muita alueita korkeammat tukitelineet (jopa 8,30 metriä). Paremman maaperän ja suotuisampien ilmasto-olosuhteiden (veden ja auringonpaisteen määrä) vuoksi humala tarvitsee enemmän kasvutilaa.

Seuraavaksi kiinnitetään tukilangat. Telineeseen kiinnitetään noin 8,5 metriä pitkät tukilangat ja ne ankkuroidaan maahan. Noin 50 humalanversosta neljä ohjataan kasvamaan lankaan. Tämän jälkeen humalistoja lannoitetaan 2 tai 3 kertaa sekä tehdään kasvinsuojelutoimenpiteitä. Kesäkuun lopussa humala saavuttaa telineen korkeuden ja siirtyy satoa tuottavan kasvun vaiheeseen eli alkaa muodostaa tähkiä. 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.

Elokuun 20. päivän tienoilla alkaa sadonkorjuu. Lehdet, versot ja tähkät irrotetaan köynnöksestä ja puhdistetaan. Kuivaamisen (joka tapahtuu enintään 62 asteessa erittäin hienon aromin säilyttämiseksi) ja noin 11 prosentin vesipitoisuuden saavuttamiseksi tapahtuvan kostutuksen jälkeen humala pakataan ja siirretään paikalliseen sinetöintikeskukseen, jossa se punnitaan, siitä otetaan näytteitä (puolueetonta laatulaboratoriota varten), sinetöidään ja sille annetaan todistus. Tämä vaihe edeltää humalan jalostamista pelleteiksi ja uutteeksi, mikä ei tapahdu kyseisellä maantieteellisellä alueella.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Humalanviljelystä Tettningin alueella on ensimmäinen maininta vuodelta 1150 (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 12). Vuodelta 1838 silloisen Oberamt Tettningin alueelta mainitaan nimeltä 14 panimoa (von Memminger ”Beschreibung des Oberamts Tettning”, 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 tettningilainen 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 Tettningin viljelyalue laajeni 1990-luvulla kasvaessaan 1 650 hehtaarin laajuiseksi (EU:n humalaa käsittelevä markkinakertomus vuodelta 1997, tuottajaryhmä HVG:n raportti 1997). Tettningin alueella on valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa.

Tettninger 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 Tettninger Hopfenin aromin muodostumisessa.

Tettnanger 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.

Maaperän rakenteen ja ilmastotekijöiden yhteisvaikutuksesta Tettnanger Hopfen kasvaa ja muodostaa tähtikiä optimaalisissa olosuhteissa. Tettnangissa kasvava humala on pitkälti maantieteellisistä seikoista johtuen homogeenista. Tettnanger Hopfenin homogeenisuuden on todentanut Tettnanger-lajikkeen osalta Hohenheimin yliopisto ja Hallertauer Mittelfrüher -lajikkeen osalta panimo Anheuser/Busch. Lisäksi jokainen humalaerä tutkitaan tettngilaisessa humalalaboratoriossa ulkoisten laatutuntomerkkien osalta (taudit, kosteus, tähkän lehdet, lajikkeen puhtaus ja homogeenisuus). Tettnanger Hopfen on tällä tavoin todettu vuodesta toiseen hyvin homogeeniseksi.

Tettnanger Hopfen on niittänyt mainetta laajalti alueen rajojen ulkopuolellakin.

Pienessä mutta kauniissa Tettnangin 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 Tettngang Hops", mikä ei ole lainkaan harvinaista. Tettnanger 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 Tettnangin kaupungin asukkaille. Tästä kertovat paikalliset Tettnanger Hopfeniin liittyvät vierailukohteet ja tapahtumat. Esimerkiksi vuonna 1995 perustettu Tettnangin humalamuseo on osoitus mielenkiinnosta humalanviljelyä kohtaan. Neljän kilometrin pituisella tettngilaisesta humalasta kertovalla tietopolulla saa kaiken tarpeellisen tiedon Tettnanger Hopfenista. Yhteensä 42 kilometrin pituinen pyöräilyreitti johdattaa pyöräilijän Tettnangin humalanviljelyalueen poikki. Vuosittain elokuussa Tettngang-Kaussa juuri ennen sadonkorjuuta järjestettävässä juhlassa tettngilaiset juhlivat humalan eli "vihreän kullan" pitkiä perinteitä. Lisäksi joka toinen vuosi valittavat Tettnangin humalakuninkaalliset (humalakuningatar ja kaksi prinsessaa) edustavat Tettnanger Hopfenia paikallisesti ja kansainvälisesti.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Lacon GmbH
Osoite: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTCHLAND
P. +49 781919 3730
F. +49 781919 3750
Sähköposti: lacon@lacon-institut.org

4.8 Merkinnät:

—
