

32012R0482

8.6.2012.

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

L 148/15

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 482/2012**od 7. lipnja 2012.****o odobrenju izmjena koje nisu manje specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Tettninger Hopfen (ZOZP))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 7. stavak 4. prvi podstavak,

budući da:

- (1) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je ispitala zahtjev Njemačke za odobrenje izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Tettninger Hopfen” registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 415/2010 ⁽²⁾.
- (2) Cilj zahtjeva je izmjena specifikacije. Iz ekonomskih razloga odobravaju se novi sustavi špalira. Također se prilagođava razdoblje obrezivanja kako bi se omogućilo uzgajivačima da se što bolje prilagode nepovoljnim vremenskim uvjetima. Uporaba herbicida s novim sustavima špalira se odobrava radi osiguranja više vode sadnicama hmelja. Najviša dozvoljena temperatura sušenja povećava se na 65 °C zbog novih znanstvenih podataka.

- (3) Komisija je ispitala predmetni zahtjev i utvrdila kako je on opravdan. Budući da je ta izmjena manja u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može odobriti bez pribjegavanja postupku utvrđenom u člancima 5., 6. i 7. spomenute Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Tettninger Hopfen” ovime se mijenja u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog II. ovoj Uredbi sadrži jedinstveni dokument koji utvrđuje glavne točke specifikacije.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 7. lipnja 2012.

Za Komisiju,
u ime Predsjednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12.

⁽²⁾ SL L 119, 13.5.2010., str. 5.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Tettninger Hopfen” ovime se mijenja kako slijedi:

Metoda proizvodnje:

1. Četvrta, peta i šesta rečenica brišu se kako slijedi:

U Tettningu uzgajivači ne mogu početi sa svojim radom prije proljeća, za razliku od drugih područja, u kojima se uzgaja hmelj, gdje se sustavi žica za potporu postavljaju zimi. Uzrok tome je sustav špalira specifičan za ovo područje: dok u drugim područjima prevladava sustav s jednim redom, u Tettningu se šest redova hmelja nalazi između svakog reda predviđenog za prolazak strojeva.

Objašnjenje: različiti novi sustavi špalira se uvode iz ekonomskih razloga, s obzirom na to da oni u prvom redu olakšavaju uporabu strojeva.

2. U sedmoj rečenici riječi „od početka do sredine travnja” zamjenjuju se riječima „od početka ožujka do sredine travnja”.

Objašnjenje: produživanje razdoblja rezidbe omogućava uzgajivačima da se bolje prilagode manje povoljnim vremenskim uvjetima koji nastaju uslijed klimatskih promjena, te da na najbolji mogući način iskoriste radnu snagu.

3. Sljedeća 16. i 17. rečenica se brišu u cijelosti:

Posebnost je u tome, da se tijekom faze cvjetanja provodi ozelenjivanje (za razliku od drugih područja, uzgajivači hmelja u regiji Tettning su dobrovoljno zabranili uporabu herbicida) što znači da daljnje obrađivanje zemlje nije potrebno. Time se sprečava da tlo postane previše zbijeno i isprano, te se pospješuje nastajanje humusa.

Objašnjenje: novi sustavi špalira mogu zahtijevati uporabu herbicida. Ovo se događa u (relativno rijetkim) slučajevima brzog rasta korova, te je neophodno radi osiguranja više vode sadnicama hmelja. Ove one smije umanjiti kvalitetu samog hmelja.

4. U dvadesetoj rečenici brojka „62 °C” zamjenjuje se brojkom „65 °C”.

Objašnjenje: novi znanstveni podaci mogu zahtijevati da se hmelj suši pri temperaturi od 65 °C. Povećanje najviše temperature sušenja je u skladu s općim uvjetima ugovora o isporuci hmelja; u tablici u svezi s kvalitetom odobrenog njemačkog hmelja je navedeno, da se sirovi hmelj mora sušiti pri temperaturi od 60 do 65 °C. Sušenje pri većoj temperaturi također povećava energetska učinkovitost postupka. Ovo ne utječe na finu aromu hmelja.

PRILOG II.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zaštićenim oznakama izvornosti

„TETTNANGER HOPFEN”

]EZ br.: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv:

„Tettnanger Hopfen”

2. Država članica ili treća država

Njemačka

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda:

Razred 1.8.: Ostali proizvodi iz Priloga I. Ugovoru (začini itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se primjenjuje naziv iz točke 1.

Botanika: botanički gledano hmelj (*Humulus lupulus*) spada u red koprivnjača (*Urticales*) i porodicu konoplje (*Cannabaceae*). Hmelj je dvodomna biljka, što znači da svaka biljka nosi samo jedan ženski ili jedan muški cvijet. Uzgaja se samo „hmelj ženskoga spola”, čiji cvjetovi su združeni u mace iz kojih se kasnije razvijaju šišarice. Zaštita koju puža Uredba (EZ) br. 510/2006 primjenjuje se samo na ženske šišarice hmelja (svježi hmelj), te na proizvode koji se dobivaju njihovom obradom (u tom slučaju, u prvom redu hmeljne pelete i hmeljni ekstrakt). Šišarica hmelja sastoji se od pokrovnih listova, predlistova, te peteljke koji daju vrijedne sastojke hmelja „Tettnanger Hopfen” za varenje piva. Hmelj je biljka kratkodnevnic, odnosno ona raste u proljeće kako dani postaju dulji, te cvijeta od oko 21. lipnja kada dani postaju kraći. Zahvaljujući povoljnim uvjetima u kojima raste (tlo, količine padalina i prosječna temperatura), hmelj „Tettnanger Hopfen” može narasti do visine od 8,3 m, za razliku od hmelja u drugim područjima (sustavi žica za potporu su u drugim područjima uzgoja hmelja obično na 7-7,5 m visine). Hmelj „Tettnanger Hopfen” brzo raste (i do 30 cm na dan) i penje se u smjeru kazaljke na satu. Sve aromatične sorte iz regije Tettnang određuju se kao hmelj „Tettnanger Hopfen”. Pored glavnih sorti Tettnanger (od godine 1973. jedinstvena sorta „Tettnanger Frühhopfen”; P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 342) uzgajaju se i sorte „Hallertauer Tradition” i „Perle”. Sorta Tettnanger se uzgaja isključivo u regiji Tettnang.

Uporaba: hmelj „Tettnanger Hopfen” se skoro isključivo upotrebljava (približno 99 %) za proizvodnju piva, a neznatan dio je namijenjen za proizvodnju farmaceutskih proizvoda. Potrošači dobivaju prerađeni hmelj „Tettnanger Hopfen”, pretežno u obliku hmeljnih peleta i manje u obliku ekstrakta hmelja (s obzirom da se pri postupku ekstrakcije mogu izgubiti njegove dragocjene arome).

Sastavni dijelovi: važni sastojci u hmelju su gorki sastojci (hmeljna smola), arome (esencijalna ulja) i tanini (polifenoli). Regija Tettnang se određuje kao područje za uzgoj aromatičnih sorti hmelja.

Hmelj „Tettnanger Hopfen” zahvaljuju svoj svjetski ugled svojoj iznimno nježnoj aromi, koju čini oko 300 sastojaka esencijalnih ulja (mirisni „buket” hmelja). Opisi arome hmelja „Tettnanger Hopfen” uključuju cvjetne, citrusne, voćne, ribizne, slatkaste i pikantne. Hmelj koji raste na području Tettnanga općenito se opisuje kao onaj koji ima skladnu, ali dugotrajnu punu i blagu aromu.

Pored ove klasifikacije, u trgovini hmeljem sorte se obično označavaju kao „najfinije arome, aromatični, gorki hmelj i hmelj s visokim udjelom alfa kiselina”. 96 % hmelja „Tettnanger Hopfen” (sorte Tettnanger i Hallertauer) nalazi se u kategoriji „hmelj najfinije arome”; preostalih 4 % (Perle i Hallertauer Tradition) nalaze se u kategoriji „aromatični hmelj”. S obzirom da mnoge od 300 aromatičnih sastavnica još nije moguće osjetilno razaznati, pri kupnji ili donošenju odluke u pivnicama još uvijek se radi o subjektivnom dojmu arome (pri izboru kupac stavlja svoj nos u hmelj). Oni koji imaju znanja iz ovog područja kažu da je hmelj „Tettnanger Hopfen” najfiniji od svih hmeljeva.

3.3. Sirovine (samo za prerađivane proizvode)

—

3.4. Krmivo (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

—

3.5. Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati u navedenom zemljopisnom području

Cjelokupni postupak proizvodnje hmelja do trenutka kad uzgajivači hmelja pakiraju, pečate i potvrđuju šišarice hmelja u lokalnom centru za pečenje odvija se u određenom zemljopisnom području.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

—

3.7. Pravila koja se odnose na označavanje

—

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje je regija Tett nang. To uključuje:

1. općine Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen i Tett nang u okrugu Bodenskog jezera;
2. općine Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (područje bivših općina Neuravensburg i Schomburg) u seoskom okrugu Ravensburg; te
3. općine Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn and Wasserburg (Bodensee) u seoskom okrugu Lindau (Bodensee).

5. Poveznica sa zemljopisnim područjem

5.1. Osobitost zemljopisnog područja

Prvi službeni zapis o uzgoju hmelja u regiji Tett nang seže u 1150. godinu (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 12). Zapisi iz 1838. iz tadašnjeg *Oberamt Tett nang* donose imena 14 pivovara (vidjeti Memminger, Beschreibung des Oberamts Tett nang, 1838, str. 62), od čega su tri pivovare bile u gradu Tett nang. Tri godine kasnije, 1841., ovaj broj se penje na šest (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 13). Njihovi vlasnici sami su uzgajali svoj hmelj. Metodični uzgoj hmelja 1844. uvodi okružni liječnik Johann Nepomuk von Lentz i šest stanovnika grada u području gdje su klimatski uvjeti učinili uzgoj vinove loze manje izvedivim (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 15). Od 1860 do danas, uzgoj hmelja se proširio, spajajući se na sjeveru sa starijim područjem uzgoja hmelja Altshausen (gdje se hmelj uzgaja od oko 1821. godine; (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 14) 1864. godine, kultivirano je 91 ha; ova brojka se povećala na 160 ha 1866., na 400 ha 1875. te na 630 ha 1914.; (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 22 et seq.). Područje uzgoja hmelja oko Tett nanga najviše se proširilo 1990-ih, kada se kultivirana površina povećala na 1 650 hektara (izvještaj EU-a iz godine 1997. o tržištu hmelja, izvještaj skupine proizvođača HVG iz 1997.). U regiji Tett nang odabiru se i uzgajaju samo aromatične sorte hmelja.

Hmelj „Tett nanger Hopfen” se uzgaja isključivo na šljunku nižih zaravni, nastalom od kasnih morena iz würmske glacijacije, u porječju Schussen, uzduž rijeke Argen i na drugim obalama iz ledenog doba. Ova geološka formacija s podzemnim vodama koje se nalaze ispod nje omogućuje da korijenje hmelja raste do 2 m duboko. Istodobno ona pruža hmelju stalni izvor vlage čak i tijekom razdoblja iznimne suše. Umjerena klima na visini između 400 i 600 m iznad srednje morske razine koja je djelomično pod utjecajem Bodenskog jezera je drugi važan čimbenik za određivanje arome hmelja „Tett nanger Hopfen”.

Hmelj „Tett nanger Hopfen” se uzgaja u jedinstvenim klimatskim uvjetima (prosječna godišnja temperatura, broj sunčanih sati, količina padalina). S temperaturom od 9,4 °C, gotovo 1 800 sunčanih sati i 1 136 mm kiše, prosječne vrijednosti zabilježene tijekom posljednjih 30 godina su znatno veće od onih u ostalim područjima uzgoja u Njemačkoj.

5.2. Osobitost proizvoda

Sve aromatične sorte iz regije Tett nang određuju se kao hmelj „Tett nanger Hopfen”. Pored glavnih sorti Tett nanger (od godine 1973. jedinstvena sorta „Tett nanger Frühhopfen”; P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, str. 342) uzgajaju se i sorte „Hallertauer Tradition” i „Perle”. Sorta Tett nanger se uzgaja isključivo u regiji Tett nang.

Hmelj „Tett nanger Hopfen” ima iznimno nježnu aromu, koju čini oko 300 sastojaka esencijalnih ulja (mirisni „buket” hmelja). Opisi arome hmelja „Tett nanger Hopfen” uključuju cvjetne, citrusne, voćne, ribizne, slatkaste i pikantne. Hmelj koji raste na području Tett nanga općenito se opisuje kao onaj koji ima skladnu, ali dugotrajnu punu i blagu aromu.

96 % hmelja „Tettnanger Hopfen” (sorte Tettnanger i Hallertauer) nalazi se u kategoriji „hmelj najfinije arome”; preostalih 4 % (Perle and Hallertauer Tradition) se nalazi u kategoriji „aromatični hmelj”.

Hmelj „Tettnanger Hopfen” također ima visoku razinu homogenosti.

Ovo dokazuju godišnje vanjske analize kvalitete serija hmelja koje se dostavljaju u laboratorij specijaliziran za hmelj u samom Tettnangu.

Za sortu Tettnanger to je također potvrdilo sveučilište Hohenheim, a za sortu Hallertauer Mittelfrüher pivovara Anheuser/Busch.

Hmelj „Tettnanger Hopfen” ima ugled koji seže van regionalnih granica. Nježna aroma hmelja iz Tettnananga ima svoje štovatelje čak i u Japanu i SAD-u. Jedan primjer poštovanja i povezivanja s kvalitetom koju uživa hmelj „Tettnanger Hopfen” može se pronaći u SAD-u gdje nije rijetko da pivovare stave etiketu koja navodi da je pivo „brewed with Tettnang Hops” (pripravljeno od hmelja iz Tettnanga). Kvaliteta hmelja „Tettnanger Hopfen” znači da on uvijek privlači najveće prodajne cijene (godišnji izvještaji EU-a iz 1990-ih, godišnji izvještaji od 1990. do 2000. Bayerische Landesanstalt; P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, str. 368 i 369). Životi stanovnika Tettnanga vrte se oko hmelja, što dokazuju regionalne strukture i događaji i priredbe koje se posvećuju hmelju. Muzej hmelja u Tettnangu, koji je otvorio svoja vrata 1995., svjedoči gradskoj opčinjenosti s uzgojem hmelja. Četiri kilometra dugačka obrazovna hmeljska cesta govori zainteresiranim posjetiteljima sve što trebaju znati o hmelju „Tettnanger Hopfen”. Kružni put dug 42 km vodi bicikliste kroz područje uzgoja hmelja u Tettnangu. Svake godine u kolovozu, kratko nakon berbe, stanovnici Tettnanga se okupljaju na proslavi duge tradicije „zelenoga zlata”. Konačno, svake dvije godine se biraju visočanstva hmelja (jedna kraljica i dvije princeze) kao veleposlanici hmelja „Tettnanger Hopfen” u zemlji i inozemstvu.

5.3. *Uzročna povezanost između zemljopisnog područja i kvalitete ili značajki proizvoda (za POI) ili specifične kakvoće, ugleda ili neke druge značajke proizvoda (za ZOZP)*

Spoj ovih geoloških i klimatskih čimbenika osigurava najbolje moguće uvjete za rast i razvoj šišarica hmelja „Tettnanger Hopfen”, te osigurava homogenost koja je u velikom dijelu nastala zbog zemljopisnih čimbenika. Pored toga, uvjeti tla u određenom zemljopisnom području i uglavnom blaga klima, djelomično zbog utjecaja Bodenskog jezera, imaju važnu ulogu u određivanju posebno fine arome hmelja „Tettnanger Hopfen”. Ova aroma je ključni razlog za njegovu svjetsku slavu. Dugotrajna tradicija uzgoja hmelja u regiji Tettnang također znači da se lokalno stanovništvo izrazito poistovjećuje s hmeljem „Tettnanger Hopfen” i da on predstavlja dio njihovog kulturnog života.

Upućivanje na objavu specifikacije

Markenblatt svezak 33 od 20.8.2010., dio 7a-bb, str. 14729

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