

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 222/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TETTNER HOPFEN”

EK-sz.: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

OFJ (X) OEM ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-mail: —

2. Csoportosulás:

Név: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Cím: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettnergang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tettnergang-hopfen.de
Összetétel: Termelők/Feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek, komló

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Tettnergang Hopfen”

4.2. Leírás:

Botanika: a komló (*Humulus lupulus*) botanikailag a csalánvirágúak (*Urticales*) rendjébe és a kenderfélék (*Cannabaceae*) családjába tartozik. A komló kétlaki növény, azaz a porzós és a termős virágok külön növényeken találhatóak. Csak a „termős komlót” termesztik, és ennek a virágjából fejlődnek az ernyők. Az 510/2006/EK rendelet szerinti oltalom csak a termős komlótozóra és az abból nyert komlókészítményekre – itt különösen a komlópelletre és a komlókivonatra – vonatkozik. A komló ernyős virágzata előlevélből, fedőlevélből, ernyőszárból, valamint komlótengelyből áll, és ez hordozza a „Tettnanger Hopfen” magas söripari értékkel bíró anyagait. A komló rövidnappalos növény, azaz a növény magasságának növekedésére növekvő naphosszúság idején (hosszú nappal), a virágzásra pedig kb. június 21-től csökkenő naphosszúság idején (rövid nappal) történik. A „Tettnanger Hopfen” a kedvezőbb környezeti tényezők (talaj, csapadékmennyiség és átlagos hőmérséklet) alapján más termőterületekkel szemben 8,30 m-es növekedési magasságot ér el (más termőterületeken a karók rendszerint 7–7,50 m magasak). A növény gyorsan növekszik (naponta akár 30 cm-t is), és jobbra csavarodik. „Tettnanger Hopfen” néven a Tett nang termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg. A fő tett nangi fajták (1973-tól az egységes „Tettnanger Frühhopfen”; P. Heidtmann: „Grünes Gold” [Zöld arany], 1994, 342. o.) és a „Hallertauer Mittelfrüher” mellett a „Hallertauer Tradition” és „Perle” fajtákat termesztik. A tett nangi fajtát kizárólag a tett nangi termőterületen termesztik.

Alkalmazás: a „Tettnanger Hopfen” szinte kizárólag (kb. 99 %-ban) a sörgyártás alapanyagául szolgál (csekély része pedig a gyógyszeriparba kerül). A „Tettnanger Hopfen” túlnyomórészt feldolgozott formában, komlópelletként kerül a vevőkhöz, és csak kisebb részben komlókivonatként, mivel az extrahálás során a „Tettnanger Hopfen” értékes aromaanyagai elveszhetnek.

Összetevők: a komló értékét adó összetevők a keserűanyagok (komlógyanta), az aromaanyagok (illóolajok) és a cserzőanyagok (polifenolok). Tett nang önmagát aromáskomló-termő területként határozza meg. A „Tettnanger Hopfen” világhírnevét különösen azoknak az igen finom aromaanyagoknak köszönheti, amelyek több mint 300 illóolajból (az ún. komlóvirág) tevődnek össze. A „Tettnanger Hopfen” aromájának leírásai a virágos, a citruszerű, a gyümölcsös, a ribiszkeszerű, az édeskes és a fűszeres spektrumában mozognak. Az „összbenyomás-aromát” a tett nangi termőterületen termesztett komló esetében a következő jelzőkkel írják le: „harmonikus, tartósan dús és lágy”.

A komlókereskedelemben forgalmazott fajtákat e besorolás mellett az összetevők alapján hivatalosan a „kiváló aromás komló, aromás komló, keserű komló, magas alfasavas komló” kategóriák szerint értékelik. A „Tettnanger Hopfen” 96 %-a (a „Tettnanger” és „Hallertauer” fajták) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % („Perle” és „Hallertauer Tradition”) pedig az aromás komlófajták csoportjába.

Mivel a 300 aroma-alkotóelem sokasága érzékszervekkel nem különböztethető meg, a sörfőzdek döntéshozói és árubeszerzői körében a mai napig a szubjektív aromabenyomás a lényeg (a vásárló a válogatásnál a komlóba dugja az orrát). A hozzáértők azonban tudják, hogy a „Tettnanger Hopfen” kiváló aromás komlófajtának tekinthető.

4.3. Földrajzi terület:

A földrajzi terület a tett nangi termőterületnek felel meg. Ez magában foglalja: 1. a Bodensee körzetében Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen és Tett nang községeket, 2. Ravensburg körzetében Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu községeket (a korábbi Neuravensburg és Schomburg községek területe), 3. Lindau (Bodensee) körzetében Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn és Wasserburg (Bodensee) községeket.

4.4. A származás igazolása:

A mindenkori komló származását először 1929-ben, az ún. komlószármazási törvényben szabályozták, és az 1996. évi komlótörvényben további szabályozásra került sor. A „Tett nang” területnév az 1929. évi komlószármazási törvény óta a komlócsomagoláson (az évjárattal és a fajtával együtt) feltüntetett kötelező jellegű adatként gyakorlatilag oltalom alatt áll. A „Tettnanger Hopfen” tett nangi termőterületről való származása/azzal kapcsolatos visszakovethetősége már évtizedek óta olyan módon biztosított,

ahogy egyetlen másik mezőgazdasági terméké sem. Az egyes csomagokat hivatalosan felesketett minősítő tisztviselők (Siegelmeister)/szakemberek látják el pecséttel és kísérő okirattal, mely utóbbi „születési anyakönyvi kivonatnak” felel meg, és a következőket kell tartalmaznia: származás, szövetségi tartomány, termőterület, feldolgozási szint, a minősítő hivatal (Siegelhalle) száma, az egyes csomagok súlya, a csomagok száma, fajta és évjárat. A komlótermesztő ezenkívül egy ún. komlószármazási bizonyítványban igazolja a termék eredetét.

4.5. Az előállítás módja:

A komlóév Tettngban márciustól szeptemberig tart. A tettngi komlót ún. vágott dugványokon keresztül a saját állományból vagy a szomszédos földekről szaporítják, de minden esetben 100 %-ban a tettngi termőterületről. A komlóültető áprilisban kezdi meg a talaj megmunkálását (talajmarás, boronálás, tárcsázás). A tettngi komlóültető a munkálatokat más termőterületekkel ellentétben, ahol a drótok kihúzása már télen megtörténik, csak kora tavasszal kezdheti meg. Ez az adott területre jellemző karózási rendszerektől függ. Míg más termőterületeken a nagy területre kiterjedő elrendezés (egysoros rendszer) az uralkodó, Tettngban hat sor képez egy „egységet”, és ezt követi a kiszolgáló út. A növényeket április eleje és közepe között a földfelszín alatt elvágják, hogy új hajtások képződhessenek. Ez a vágási időpont Tettngban – más termőterületekkel ellentétben – kb. 2–3 héttel később következik be, mivel a növények a tettngi termőterületen a kedvezőbb éghajlati viszonyok miatt gyorsabban nőnek, és korábban érnek. Tettngban található a legmagasabb karók is (ezek akár 8,30 m magasak is lehetnek). A komlónak a kedvezőbb talaj- és éghajlati viszonyok (vízmennyiség, napsütéses órák száma) miatt nagyobb „termőterre” van szüksége.

Ezt követi a drótozás. A karókra kb. 8,50 m hosszú drótokat kötnek ki, és azokat a földben rögzítik. Körülbelül 50 komlóhajtásból 4 hajtást a felfelé vezető drótra húznak. Ezt 2–3 alkalommal trágyázás és növényvédelmi intézkedés követi. Június végére a komló eléri a karók magasságát és elkezdődik a generatív növekedés, azaz a virágzás. Helyi sajátosság, hogy a virágzási időszaktól megkezdődik a kiszáradás (hibridek alkalmazása más termőterületekkel ellentétben egyéni kötelezettségvállalás alapján tilos), és ezért további talajmegmunkálásra már nincs szükség. Ezáltal megakadályozható a talaj tömörödése és elmosása, illetve elősegíthető a humuszképződés.

Az aratás augusztus 20-a körül kezdődik. A venyigékről eltávolítják, majd megtisztítják a leveleket, a hajtásokat és az ernyőket. A (kiváló aroma megővése érdekében legfeljebb 62 fokon végzett) szárítást és a kb. 11 %-os víztartalomig történő nedvesítést követően a komlót csomagolják, és a termék a helyi minősítő hivatalba kerül, ahol megtörténik a mérlegelés, a mintavétel (egy semleges minősítési labor számára), a pecsételés és a bizonyítvány kiállítása. Ez a komló pelletté és kivonattá történő feldolgozásának olyan előzetes fázisa, amely nem a földrajzi területen történik.

4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A tettngi komlótermesztésről az oklevelek először 1150-ben tesznek említést (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 12. o.). 1838-ban az akkori tettngi Főhivatal 14 sörfőzderől tesz említést (v. Memminger: „Beschreibung des Oberamts Tettng” [A tettngi Főhivatal leírása], 1838, 62. o.), és ebből hármat a városban tart számon. Három évvel később, 1841-ben ezek száma már hatra rúg (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 13. o.). Ezek tulajdonosai maguk termesztették a komlót. A tervszerű termesztés 1844-ben kezdődött, a tettngi helyettes tisztiorvos, Johann Nepomuk von Lentz és nyolc városi polgár kezdeményezésére, a bor éghajlati határterületén (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 15. o.). A területi terjeszkedés, amelynek eredményeként a terület északon nemsokára a régebbi, Althausent körülvevő termőterülethez (kb. 1821-től; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 14. o.) csatlakozott, 1860-ban kezdődött (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 22. és azt követő oldalak). A tettngi termőterület legnagyobb kiterjedését a XX. század kilencvenes éveiben érte el, 1 650 hektárral (az EU 1997. évi komlópiaci jelentése, a HVG 1997. évi jelentése). A tettngi területen mindig csak aromás komlófajtát választottak ki, és termesztettek.

A „Tettngi Hopfen”-t kizárólag az ún. alsóteraszos kavicsos, a jégkorszak fiatal morénáin termesztik, a schusseni medencében, az Argen mentén és annak jégkorszakbeli széléin. Ez a talajszerkezet a mélyebben fekvő talajvízzel együtt lehetővé teszi, hogy a komló mélyen (akár 2 m mélységig is) gyökeret eressen. Ezáltal ugyanakkor a különösen száraz időszakokban is folyamatosan biztosítható a nedvesség. Az itt, 400 és 600 m közötti tengerszint feletti magasságban uralkodó, a Bodensee által szabályozott, mérsékelt enyhe éghajlat a „Tettngi Hopfen” esetében szintén lényeges szerepet játszik az aroma kiteljesedése szempontjából.

A „Tettninger Hopfen” számára itt egyedülálló éghajlati feltételek állnak rendelkezésre (az éves átlagos hőmérsékletnek, a napsütéses órák számának és a csapadék mennyiségének a középértékei). Így például az elmúlt 30 év átlagértékei (2009-es állapot szerint) a 9,4 Celsius-fok hőmérséklettel, a majdnem 1 800 napsütéses órával és az 1 136 mm mennyiségű csapadékkal messze meghaladják a többi német termelőterület 30 éves átlagértékeit.

A tettningi komló növekedése és ertyővirágzatának képződése szempontjából a geológiai (talajminőség) és az éghajlati adottságok együtt a lehető legkedvezőbb hatást fejtik ki, és ez biztosítja a leginkább földrajzi körülményektől függő egyneműséget. Azt a tényt, hogy a „Tettninger Hopfen” esetében egyneműségről van szó, a tettningi fajta tekintetében a Hohenheimi Egyetem, a „Hallertauer Mittelfrüher” fajta esetében pedig az Anheuser/Busch sörfőzde igazolta. Ezenfelül minden leszállított komlótételt megvizsgálunk a tettningi komlólaborban külső minőségi jegyek (például betegség, nedvesség, ertyőlevelek, fajtatisztaság és egyneműség) szempontjából. A „Tettninger Hopfen” tekintetében itt egész évben magas szintű egyneműséget tanúsítanak.

A „Tettninger Hopfen” hírneve messze túllépte a régió határait.

A kicsi, de kitűnő komlófővárosból, Tettningból származó kiváló aromás fajta világszerte rajongókra talált, és Japánban legalább annyira kedvelt, mint az Amerikai Egyesült Államokban. Különleges jele például az érték és a minőség megbecsülésének, amikor egy amerikai egyesült államokbeli sörfőző a csomagoláson feltünteti a „brewed with Tettning Hops” feliratot, márpedig ez nem ritka eset. A „Tettninger Hopfen” minőségének köszönhetően mindig a legmagasabb áron értékesíthető (az EU 1990-es évekre vonatkozó éves beszámolója, a bajor Landesanstalt 1990–2000-re vonatkozó éves beszámolója; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 368. és 369. o.). Tettning komlóvárosában azonban az emberek is a komlóért és a komlóval élnek. Jó példa erre a „Tettninger Hopfen”-nel kapcsolatos regionális struktúra és események. Az 1995 óta fennálló tettningi komlómúzeumban például a komló-kultúra teljes varázsa tetten érhető. A 4 km hosszú tettningi komlótanösvényen az érdeklődő látogató minden tudnivalót megtalál a tettningi komlóval kapcsolatban. A 42 km teljes hosszúságú tettningi komlógyűrtű végigvezeti a kerékpározót a tettningi termőterületen. A minden év augusztusában, röviddel az aratás előtt Tettning-Kauban megrendezett komlóünnepen Tettning lakosai életre keltik „zöld aranyuk” régi hagyományát. Végül pedig regionális és nemzetközi szinten a minden második évben megválasztott tettningi komlófelségek (a komlókirálynő és két komlóhercegnő) képviselik a „Tettninger Hopfen-t”.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Lacon GmbH
Cím: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Címkézés:

—
