

A BIZOTTSÁG 482/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2012. június 7.)****az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítások jóváhagyásáról (Tettnanger Hopfen [OFJ])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló, 2006. március 20-i 510/2006/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 7. cikke (4) bekezdésének első albekezdésére,

mivel:

- (1) Az 510/2006/EK rendelet 9. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Németország kérelmét, amely a 415/2010/EK bizottsági rendelet ⁽²⁾ alapján bejegyzett „Tettnanger Hopfen” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.
- (2) A kérelem célja a termékleírás módosítása. Gazdasági okokból új karózási rendszerek kerülnek engedélyezésre. A metszési időszak kiigazítására az egyre kedvezőtlenebb időjárási körülményekhez való megfelelőbb alkalmazkodás érdekében kerül sor. Az új karózási rendszerek alkalmazása mellett engedélyezett lesz a gyomirtó szerek használata annak érdekében, hogy a komlónövények nagyobb mennyiségű vízhez juthassanak hozzá. A maxi-

mális szárítási hőmérséklet – a rendelkezésre álló új tudományos ismeretek fényében – 65 °C-ra emelkedik.

- (3) A Bizottság megvizsgálta és indokoltnak találta a szóban forgó módosításokat. Mivel a módosítások az 510/2006/EK rendelet 9. cikke értelmében kisebb jelentőségűek, azokat a Bizottság az említett rendelet 5., 6. és 7. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Tettnanger Hopfen” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A termékleírás fő elemeit tartalmazó egységes dokumentum e rendelet II. mellékletében található.

3. cikkEz a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2012. június 7-én.

*a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Dacian CIOLOȘ
a Bizottság tagja*

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.⁽²⁾ HL L 119., 2010.5.13., 5. o.

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Tettnanger Hopfen” oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez tartozó termékleírás következő módosításait:

Az előállítás módja:

1. A negyedik, az ötödik és a hatodik mondat alább idézett szövegét teljes egészében el kell hagyni:

A tettnangi 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, Tettnangban hat sor képez egy „egységet”, és ezt követi a kiszolgáló út.

Magyarázat: a (különböző) új karózási rendszerek bevezetésére gazdasági okokból – nevezetesen a gépek alkalmazásának megkönnyítése érdekében – kerül sor.

2. A hetedik mondatban az „április eleje és közepe között” szövegrész helyébe a „március eleje és április közepe között” szöveg lép.

Magyarázat: a metszési időszak meghosszabbítása lehetővé teszi az éghajlatváltozás miatt egyre kedvezőtlenebbé váló időjárási körülményekhez való megfelelőbb alkalmazkodást, valamint a munkaerő lehető leghatékonyabb kihasználását.

3. A tizenhatodik és a tizenhetedik mondat alább idézett szövegét teljes egészében el kell hagyni:

Helyi sajátosság, hogy a virágzási időszaktól megkezdődik a kiszáradás (gyomirtó szerek alkalmazása más termőterületekkel ellentétben egyéni kötelezettségvállalás alapján tilos), és ezért további talajmegtáplálásra már nincs szükség. Ezáltal megakadályozható a talaj tömörödése és elmosása, illetve elősegíthető a humuszképződés.

Magyarázat: lehetséges, hogy az új karózási rendszerek alkalmazása szükségessé teszi a gyomirtó szerek használatát. Erre csak azokban a – viszonylag ritka – esetekben kerülhet sor, amikor a gyomnövények terjedése igen nagymértékű, és a gyomirtó szerek használata elkerülhetetlen annak érdekében, hogy a komlónövények nagyobb mennyiségű vízhez juthassanak hozzá. Ezért ez várhatóan nem befolyásolja a komló minőségét.

4. A huszadik mondatban a „62 fokon” szövegrész helyébe a „65 Celsius-fokon” szöveg lép.

Magyarázat: azzal összefüggésben, hogy időközben új tudományos ismeretek váltak elérhetővé, szükségesnek bizonyulhat a maximális szárítási hőmérséklet 65 °C-ra történő felemelése. A maximális szárítási hőmérséklet felemelése megfelel a komlószállítási szerződés általános feltételeinek, hiszen a szerződésnek a német komló minőségére vonatkozó táblázatában az szerepel, hogy a nyers komlót 60–65 °C-os hőmérsékleten kell szárítani. Ezenkívül a magasabb hőmérsékleten történő szárítás az energiahatékonyságot is növeli. E művelet semmiféle káros hatást sem gyakorol a komló finom aromájára.

II. MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról

„TETTNANGER HOPFEN”

EK-szám: DE-PGI-0105-0528-2011.11.3.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Tettnanger Hopfen”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Németország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.8. osztály. A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik

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 találhatók. 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 – jelen esetben különösen a komlópelletre és a komlókivonatra – vonatkozik. A komlótozoz előlevelekből, fedőlevelekből, kocsányból, valamint komlótengelyből áll, és ez tartalmazza a „Tettnanger Hopfen” magas söripari értékkel bíró anyagait. A komló rövidnappalos növény, azaz a növény abban az időszakban növekszik, amikor a nappalok hosszabbodnak, a virágzás időszaka pedig kb. június 21-től érkezik el, azaz akkor, amikor a nappalok rövidülni kezdenek. A „Tettnanger Hopfen” a termőterületét jellemző kedvezőbb környezeti tényezőknél (a talajminőségnek, a csapadékmennyiségnek és az átlagos hőmérsékletnek) köszönhetően akár 8,30 m-es növekedési magasságot is elérhet (más termőterületeken a karók rendszerint legfeljebb 7–7,50 m magasak). A növény gyorsan növekszik (naponta akár 30 cm-t is), és jobbra csavarodik. „Tettnanger Hopfen” néven a Tettnang termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg. A „Tettnanger” néven ismert főbb fajták (1973-tól egységes elnevezésük „Tettnanger Frühhopfen”; v.ö.: P. Heidtmann: „Grünes Gold” [Zöld arany], 1994, 342. o.) és a „Hallertauer Mittelfrüher” mellett a „Hallertauer Tradition” és a „Perle” fajtákat is termesztik. A „Tettnanger” fajtát kizárólag a tettnangi termőterületen termesztik.

Felhasználás: a „Tettnanger Hopfen” szinte kizárólag (kb. 99 %-ban) a sörgyártás alapanyagául szolgál (csekély része pedig a gyógyszeriparban kerül felhasználásra). A „Tettnanger Hopfen” túlnyomórészt feldolgozott formában, komlópelletként kerül a vásárlókhoz, 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). Tettnang önmagát aromáskomló-termő területként határozza meg.

A „Tettnanger Hopfen” világhírnevét különösen azoknak az igen finom aromaanyagoknak köszönheti, amelyek több mint 300 – a komlóvirágból származó – illóolaj-összetevő kombinációjának eredményeként jönnek létre. A „Tettnanger Hopfen” aromájának leírásai a virágos, a citrusszerű, a gyümölcsös, a ribizkészerű, az édeskés és a fűszeres spektrumában mozognak. A tettnangi termőterületen termesztett komlóról kialakult általános benyomás szerint a komló aromája „harmonikus, tartósan testes és lágy”.

A komlókereskedelemben forgalmazott fajtákat e besorolás mellett az összetevők alapján hivatalosan a „kiváló aromás komló”, az „aromás komló”, a „keserű komló” és a „magas alfasavas komló” kategóriák szerint értékelik. A „Tettnanger Hopfen” 96 %-a (a „Tettnanger” és a „Hallertauer” fajta) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % („Perle” és „Hallertauer Tradition”) pedig az aromás komlófajták csoportjába. Mivel a 300 aroma-összetevő nagy része érzékszervekkel nem különböztethető meg, a sörfőzdék 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.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

A nyerskomló-termelés teljes folyamata – a komlótozók csomagolását és az árunak a helyi hitelesítési központban történő beléjegyzését és hitelesítését is beleértve – a meghatározott földrajzi területen megy végbe.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a tettngai komlótermő területnek felel meg. Ez magában foglalja:

1. a Bodeni-tó közigazgatási körzetében (Bodenseekreis) Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immens-taad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen és Tettngai 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.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A tettngai komlótermesztésről az oklevelek először 1150-ben tesznek említést (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 12. o.). 1838-ban az akkori tettngai Főhivatal 14 sörfőzdét tartott számon (v. Memminger: „Beschreibung des Oberamts Tettngai” [A tettngai Főhivatal leírása], 1838, 62. o.), amelyből három Tettngai városához tartozott. Három évvel később, 1841-ben ezek száma már hat (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 13. o.). E sörfőzdék tulajdonosai maguk termesztették a komlót. A tervszerű termesztés 1844-ben kezdődött, a tettngai helyettes tisztiorvos, Johann Nepomuk von Lentz és nyolc városi polgár kezdeményezésére, olyan területeken, amelyek éghajlati szempontból a bortermelés határvidékein feküdtek (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 15. o.). A komló-termesztő területek bővülése, amely az északon, Altshausen régiójában fekvő korábbi termőterületekkel (ahol kb. 1821 óta folyt komlótermesztés; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 14. o.) való egyesüléssel vette kezdetét, 1860-tól vett lényeges lendületet (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 22. és azt követő oldalak). A tettngai termőterület legnagyobb kiterjedését az 1990-es években érte el, 1 650 hektárral (az EU 1997. évi komlópiaci jelentése, a komlóértékesítéssel foglalkozó szövetkezet, a HVG 1997. évi jelentése). A tettngai területen mindig csak aromás komlófajtát választottak ki és termesztettek.

A „Tettngai Hopfen”-t kizárólag az ún. alsóteraszos kavicsos, a Würm-glaciális fiatal morénáin termesztik, a schusseni medencében, az Argen mentén és annak jégkorszakbeli széléin. Ez a mélyben található talajvízáramlásokkal jellemzett talajszerkezet lehetővé teszi, hogy a komló gyökerei mélyre (akár 2 m mélységig is) lehatoljanak, egyszerűen mind folyamatosan biztosítja a komlónövény vízzel történő ellátását, még a rendkívül aszályos időszakokban is. A 400 és 600 m közötti tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő földrajzi területnek a Bodeni-tó által meghatározott, mérsékelt éghajlata szintén lényeges szerepet játszik a „Tettngai Hopfen” különleges aromájának kialakulásában.

A „Tettngai Hopfen” termesztésének éghajlati feltételei (az éves átlagos hőmérsékletnek, a napsütéses órák számának és a csapadék mennyiségének a középértékei) egyedülállóak. 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 komlótermő terület 30 éves átlagértékeit.

5.2. A termék sajátosságai

„Tettngai Hopfen” néven a Tettngai termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg. A „Tettngai” és a „Hallertauer Mittelfrüher” néven ismert főbb fajták mellett a „Hallertauer Tradition” és a „Perle” fajtákat is termesztik. A „Tettngai” fajtát kizárólag a tettngai termőterületen termesztik.

A „Tettngai Hopfen” különösen finom aromaanyagokat tartalmaz, amelyek több mint 300 – a komlóvirágból származó – illóolaj-összetevő kombinációjának eredményeként jönnek létre. A „Tettngai Hopfen” aromájának leírásai a virágos, a citrusszerű, a gyümölcsös, a ribizkeszerű, az édeskés és a fűszeres spektrumában mozognak. A tettngai termőterületen termesztett komlóról kialakult általános benyomás szerint a komló aromája „harmonikus, tartósan testes és lágy”.

A komlókereskedők által kialakított osztályozás szerint a „Tettnanger Hopfen” 96 %-a (a „Tettnanger” és a „Hallertauer” fajta) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % („Perle” és „Hallertauer Tradition”) pedig az aromás komlófajták csoportjába.

A „Tettnanger Hopfen” további jellemzője a nagyfokú egyneműség.

Ezt évről-évre tanúsítják a tettnangi komlóvizsgáló laboratóriumban az oda beszállított komlótételek külső minőségi jellemzőire vonatkozóan elvégzett vizsgálatok.

E megállapításokat egyébként a tettnangi fajta tekintetében a Hohenheimi Egyetem, a „Hallertauer Mittelfrüher” fajta esetében pedig az Anheuser/Busch sörfőzde is megerősítette.

A „Tettnanger Hopfen” hírneve messze túllépte a régió határait. A kicsi, de szép komlófővárosból, Tettnangból származó kiváló aromás fajta világszerte rajongókra talált, és Japánban legalább annyira kedvelt, mint az Amerikai Egyesült Államokban. Az érték és a minőség megbecsülésének kiváló példája, hogy az amerikai egyesült államokbeli sörfőzők a csomagoláson gyakran feltüntetik a „brewed with Tett nang Hops” feliratot. A „Tettnanger Hopfen” minőségének köszönhetően mindig a legmagasabb árakon értékesíthető (az EU 1990-es évekre vonatkozó éves beszámoló, a bajor Landesanstalt 1990–2000-re vonatkozó éves beszámoló; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 368. és 369. o.). Tett nang városában azonban az emberek is a komlóért és a komlóval élnek. Jó példát jelentenek erre a „Tettnanger Hopfen” körül szerveződő regionális struktúrák és események. Az 1995 óta fennálló tett nangi komlómúzeum bemutatja a komló kultúra teljes varázsát. A 4 km hosszú tett nangi komlótanösvényen az érdeklődő látogató minden tudnivalót megtalál a tett nangi komlóval kapcsolatban. A 42 km teljes hosszúságú tett nangi komlógyűrű végigvezeti a kerékpározót a tett nangi termőterületen. A minden év augusztusában, röviddel az aratás előtt Tett nang-Kauban megrendezett komlóünnepen Tett nang lakosai megünneplik „zöld aranyuk” régi hagyományát. Végül pedig regionális és nemzetközi szinten a minden második évben megválasztott tett nangi komlófelségek (a komlókirálynő és két komlóhercegnő) képviselik a „Tettnanger Hopfen”-t.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A tett nangi komló növekedése és tobozainak képződése szempontjából a geológiai adottságok (talajminőség) és az éghajlati adottságok együtt a lehető legkedvezőbb hatást fejtik ki, és ez biztosítja a leginkább földrajzi tényezőknek köszönhető egyneműséget. A meghatározott földrajzi terület talajadottságai és a Bodeni-tó által meghatározott, mérsékelt éghajlat szintén lényeges szerepet játszanak a „Tettnanger Hopfen” különösen finom aromájának kialakulásában. A „Tettnanger Hopfen” nagyrészt ennek az aromának köszönheti világhírnevét. A Tett nang régiójában hosszú múltra visszatekintő komlótermesztési hagyomány további velejárója, hogy a régió lakosságának azonoságtudatában fontos szerepet játszik a „Tettnanger Hopfen”, amely a helyi kulturális élet központi elemét képezi.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

Markenblatt, 2010. augusztus 20-i 33. kötet, 7a-bb. rész, 14729. o.

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