

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 204/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«ŽATECKÝ CHMEL»

N. CE: CZ/PDO/005/0402/19.10.2004

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi delle autorità nazionali indicati nella sezione 1 oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Gruppo richiedente:*

Nome: Svaz pěstitelů chmele České republiky
Indirizzo: Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec
Tel.: (420) 415 733 401
Fax: (420) 415 726 052
E-mail: svaz@czhops.cz
Composizione: produttori/trasformatori (X) altri ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.8 — Luppolo

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1 Nome: «Žatecký chmel»

4.2 Descrizione: Le caratteristiche specifiche dello «Žatecký chmel» (luppolo di Žatec) sono l'aspetto del cono (di forma ovoidale media-lunga, peso di 100 coni: 13-17 grammi, con strobilo fine e regolare da 12 a 16 mm di lunghezza), il suo aroma fine di luppolo e il colore giallo dorato del luppolino. Le particolarità dello «Žatecký chmel» sono il colore rosso del fusto, l'infiorescenza strobiliforme fine, il basso tenore di mircene e il contenuto equilibrato di acidi alfa e beta. La composizione delle resine del luppolo è caratterizzata dal contenuto relativamente basso di acidi alfa, compreso tra 2,5 e 5,5 %. Il contenuto di acidi beta è superiore a quello di acidi alfa, che sono generalmente presenti in proporzione dello 0,60-0,80. Il tasso di mircene varia tra 25 e 40 %. Un'altra peculiarità è la presenza di una quantità significativa di beta-farnesene (14-20 %), sostanza presente soltanto in scarsissima quantità nelle altre varietà di luppolo. Il carattere generale dell'aroma dello «Žatecký chmel» è dato dall'interazione di tutti i suoi singoli componenti. Il luppolo di Žatec è una varietà semi precoce ed è commercializzato sotto forma compressa di *plugs* o *pellets*.

⁽¹⁾ Commissione europea, direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale, unità Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

- 4.3 Zona geografica: Lo «Žatecký chmel» è coltivato nella «Žatecká chmelařská oblast» (regione di coltivazione del luppolo di Žatec), un territorio situato nelle zone di Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeň-sever, Rokycany. Una descrizione più precisa di questa regione figura del disciplinare.
- 4.4 Prova dell'origine: Nella Repubblica ceca, il luppolo è sottoposto a certificazione ai sensi della legge n. 97/1996 sulla protezione del luppolo e alla normativa comunitaria (regolamento (CE) n. 1952/2005 e regolamento (CEE) n. 1784/77 del Consiglio e regolamento (CEE) n. 890/78 della Commissione). L'ÚKZÚZ (*Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský* — Istituto centrale di controllo e di sperimentazione agricoli) è l'autorità competente per la certificazione del luppolo nella Repubblica ceca.

La tracciabilità dell'origine è garantita da una procedura stabilita per legge. Il produttore pesa il luppolo prodotto, etichetta e sigilla debitamente gli imballaggi e redige una dichiarazione nella quale indica il numero e il peso degli imballaggi etichettati, con riferimento alla zona catastale e alla varietà di luppolo. L'ÚKZÚZ procede alla certificazione del luppolo e dei prodotti derivati già contrassegnati e rilascia un certificato vigilando sul controllo del rispetto degli obblighi previsti dalla legge sulla protezione del luppolo e dalla normativa comunitaria. L'Istituto tiene anche un registro dei luppoleti e dei produttori di luppolo.

La *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* (Ispettorato nazionale dei prodotti agricoli e alimentari) effettua controlli sul rispetto dei disciplinari e pubblica decisioni di concerto con l'ÚKZÚZ.

- 4.5 Metodo di ottenimento: Lo «Žatecký chmel» è coltivato nei luppoleti della regione di Žatec. I lavori primaverili cominciano in aprile con il taglio e l'impianto dei tutori, seguiti dal palizzamento, dalla sarchiatura e dal trattamento chimico. Durante il ciclo vegetativo le piante sono trattate a più riprese contro gli animali infestanti e le malattie. Il raccolto del luppolo avviene a partire dalla seconda metà di agosto fino all'inizio di settembre. Il luppolo è compresso o trasformato in pellets.

La struttura di sostegno del luppoletto è composto da pali in legno (a volte in calcestruzzo). Successivamente si utilizzano fili di ferro o, per le costruzioni nuove, cavi di acciaio. Le strutture raggiungono all'incirca i 7 metri di altezza (altezza ideale per il luppolo coltivato in questa regione). Si contano da 2 500 a 3 500 cespi di luppolo per ettaro, in funzione della densità di impianto (determinata dalla tecnica agronomica, dalle proprietà di crescita delle piante e dall'ottimizzazione della struttura vegetativa). Il luppolo è una pianta vigorosa, il cui ciclo di vita arriva a una ventina di anni. Nei luppoleti sono coltivati per la produzione le piante femminili. Si evita la coltivazione di piante maschili poiché possono esercitare un'influenza negativa sulla qualità del luppolo.

Lo «Žatecký chmel» è coltivato da oltre mille anni nella sua regione tradizionale. Soltanto i cloni seguenti possono vantare il nome di «Žatecký chmel»: Lučan (registrato nel 1941), Blato (1952), clone di Osvald 31 (1952), clone di Osvald 72 (1952), clone di Osvald 114 (1952), Siřem (1969), Zlatan (1976), Podlešák (1989) e Blšanka (1993).

- 4.6 Legame: Il carattere unico dello «Žatecký chmel» (cfr. punto 4.2) si basa sulle particolari condizioni ambientali presenti nella regione di coltivazione del luppolo di Žatec. La regione è protetta a nord-ovest dai Monti metalliferi (*Krušné hory*), dalle montagne di Doupov (*Doupovské vrchy*) e dal Massiccio Centrale ceco (*České středohoří*), i quali costituiscono una sorta di «barriera contro la pioggia». Le precipitazioni annuali medie della regione si aggirano soltanto sui 450 mm. La distribuzione delle precipitazioni favorisce tuttavia la coltura del luppolo (durante il cui ciclo vegetativo le precipitazioni raggiungono mediamente i 260 mm). La temperatura media annuale è di 8-9 °C (durante il ciclo vegetativo, raggiunge 14-16 °C). Oltre al clima, anche le condizioni pedologiche della regione incidono sulla qualità del luppolo. Si tratta soprattutto di terreni permiani rossi, ma anche di suolo marnoso più leggero. La crescita e lo sviluppo del luppolo dipendono anche dalla posizione del luppoletto, principalmente dall'altitudine (da 200 a 500 m di altitudine), dall'ubicazione rispetto al rilievo del terreno, dalla pendenza e dall'esposizione. La zona è caratterizzata soprattutto da grandi valli aperte dove l'aria circola liberamente, ma che sono sufficientemente al riparo dai forti venti che soffiano da ovest e dal nord. Viste le condizioni sopra illustrate, il luppolo non raggiungerebbe qualità e rendimenti analoghi in altre regioni. L'ambiente influisce in particolare sul contenuto di sostanze chimiche e sulla crescita. Le condizioni sopra menzionate (combinazione di precipitazioni medie, temperature, profili pedologici, altitudine e esposizione al sole) sono uniche della regione di coltivazione del luppolo di Žatec. Le altre regioni nel mondo in cui si coltiva il luppolo presenteranno sempre delle differenze rispetto ad alcune delle citate condizioni di base (precipitazioni più elevate, temperature medie più elevate, ore di luce quotidiane mediamente più brevi durante il ciclo vegetativo).

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Ústí nad Labem

Indirizzo: Masarykova 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem

Tel.: (420) 475 651 224

Fax: (420) 475 651 225

E-mail: usti@szpi.gov.cz

Nome: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, odbor trvalých kultur Žatec

Indirizzo: Chmelařské náměstí 1612, CZ-438 43 Žatec

Tel.: (420) 415 778 119

Fax: (420) 415 778 136

E-mail: webmaster@ukzuz.cz

La decisione finale spetta allo *Státní zemědělská a potravinářská inspekce*.

4.8 Etichettatura: La menzione ŽATECKÝ CHMEL è apposta su ciascuno imballaggio.

4.9 Condizioni nazionali: —
