

## KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 482/2012

2012 m. birželio 7 d.

kuriuo patvirtinami nereikšmingi saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai [*Tettninger Hopfen* (SGN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos<sup>(1)</sup>, ypač į jo 7 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą, Komisija išnagrinėjo Vokietijos pateiktą saugomos geografinės nuorodos „Tettninger Hopfen“, kuri buvo įregistruota pagal Komisijos reglamentą (EB) Nr. 415/2010<sup>(2)</sup>, specifikacijos pakeitimo paraišką;
- (2) paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją. Dėl ekonominių priežasčių leista naudoti naujas atramų sistemas. Pakoreguotas genėjimo laikotarpis, kad būtų prisitaikyta prie vis labiau ir labiau nepalankių meteorologinių veiksnių. Kartu su naujosiomis atramos sistemomis leista naudoti herbicidus, kad apyniai galėtų gauti daugiau vandens. Remiantis naujomis mokslinėmis

žiniomis nustatyta 65 °C didžiausia džiovavimo temperatūra;

- (3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra reikšmingas; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Saugomos geografinės nuorodos „Tettninger Hopfen“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

*2 straipsnis*

Pagrindinių specifikacijos duomenų bendrasis dokumentas pateikiamas šio reglamento II priede.

*3 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2012 m. birželio 7 d.

Komisijos vardu  
Pirmininko pavedimu  
Dacian CIOLOȘ  
Komisijos narys

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

<sup>(2)</sup> OL L 119, 2010 5 13, p. 5.

## I PRIEDAS

Patvirtinamas toks saugomos geografinės nuorodos „Tettninger Hopfen“ specifikacijos pakeitimas:

**Gamybos būdas:**

1. Išbraukiami ketvirtas, penktas ir šeštas sakiniai:

Skirtingai negu kitose auginimo vietovėse, kur viela ištempinama jau žiemą, Tetnango apynių augintojai darbus gali pradėti tik pavasarį. Taip yra dėl specifinių šioje vietovėje naudojamų atramos sistemų. Kitose auginimo vietovėse daugiausia naudojamos vienaeilės atramos sistemos, o Tetnange – šešios eilės, kurios sudaro vadinamąjį „stalčių“, ir tik po to paliekamas pravažiavimo takas.

*Paaiškinimas.* Dėl ekonominių priežasčių imtos naudoti naujos (skirtingos) atramų sistemos, kurias taikant lengviau naudoti mašinas.

2. Septintame sakinyje žodžiai „Nuo balandžio mėn. pradžios iki vidurio“ pakeičiami žodžiais „Nuo kovo mėn. pradžios iki balandžio mėn. vidurio“.

*Paaiškinimas.* Dėl pailginto genėjimo laikotarpio galima geriau prisitaikyti prie vis nepalankesnių meteorologinių veiksnių, kuriuos lemia klimato kaita; taip pat galima geriau išnaudoti rankų darbo jėgą.

3. Išbraukiami šešioliktas ir septynioliktas sakiniai:

Ypatumas tas, kad nuo sužydėjimo žemė apželdinama (skirtingai negu kitose auginimo vietovėse, laikomasi savanoriško įsipareigojimo nenaudoti herbicidų) ir daugiau neatliekama jokių žemės apdirbimo darbų. Tuo siekiama užkirsti kelią žemės tankėjimui ir nuplovimui bei skatinti puvenų susidarymą.

*Paaiškinimas.* Gali būti, kad dėl naujųjų atramų sistemos teks naudoti herbicidus. To prireikia tik palyginti retais atvejais, kai smarkiai suželia piktžolės ir yra būtina, kad apyniai galėtų gauti daugiau vandens. Todėl apynių kokybė neturėtų nukentėti.

4. Dvidešimtame sakinyje „62 °C“ pakeičiami į „65 °C“.

*Paaiškinimas.* Remiantis naujausiomis mokslinėmis žiniomis gali prireikti naudoti 65 °C temperatūrą. Didžiausios džiovavimo temperatūros padidinimas atitinka bendrąsias apynių tiekimo sutartyse numatytas sąlygas. Su vokiškų apynių kokybe susijusioje lentelėje nurodoma, kad žali apyniai turi būti džiovinami 60–65 °C temperatūroje. Be to, džiovinant aukštesnėje temperatūroje, efektyviau naudojama energija. Ši operacija subtiliam apynių aromatu neigiamo poveikio neturi.

## II PRIEDAS

## BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

## „TETTANNER HOPFEN“

EB Nr. DE-PGI-0105–0528–03.11.2011

SGN ( X ) SKVN ( )

## 1. Pavadinimas

„Tettanner Hopfen“

## 2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Vokietija

## 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

## 3.1. Produkto rūšis

1.8 klasė: kiti Sutarties I priede išvardyti produktai (prieskoniai ir kt.)

## 3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Botanika. Botaniškai apynys (*humulus lupulus*) priklauso dilgėlių (*urticales*) eilei ir kanapinių (*cannabaceae*) šeimai. Apyniai yra dvinaimiai, t. y. ant vieno augalo būna susitelkę tik moteriškieji arba tik vyriškieji žiedynai. Sodinami tik „moteriškieji“ apyniai, iš kurių žiedų susiformuoja spurgai. Pagal Reglamentą (EB) Nr. 510/2006 prašoma tik moteriškųjų apynio spurgų (natūralių apynių) ir jų produktų, šiuo atveju apynių granulių ir apynių ekstrakto apsaugos. Apynio spurgą sudaro prielapiai, pažiedės, spurgo kotelis ir apynio stiebas. Spurge sukaupiamos alui daryti tinkamos apynių „Tettanner Hopfen“ sudedamosios dalys. Apyniai yra trumpadieniai augalai, t. y. auga dienai ilgėjant (kai diena ilga), o žydi nuo maždaug birželio 21 d., dienai trumpėjant (kai diena trumpa). Apyniai „Tettanner Hopfen“ dėl palankių vietos veiksnių (dirvos, kritulių kiekio ir vidutinės temperatūros), skirtingai negu kitose auginimo vietovėse, išauga iki 8,30 m (atramos kitose auginimo vietovėse dažniausiai yra 7–7,50 m aukščio). Apyniai auga greitai (iki 30 cm per dieną), atramą apsiveja iš kairės į dešinę. Apyniai „Tettanner Hopfen“ yra aromatinių apynių veislės, auginamos Tetnango vietovėje. Be pagrindinių veislių „Tettanner“ (nuo 1973 m. vienodas pavadinimas „Tettanner Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, 342) ir „Hallertauer Mittelfrüher“, auginamos veislės „Hallertauer Tradition“ ir „Perle“. Veislė „Tettanner“ auginama tik Tetnango vietovėje.

Naudojimas Apyniai „Tettanner Hopfen“ naudojami beveik išimtinai (apie 99 %) alaus gamyboje (nedidelė dalis farmacijoje). Apyniai „Tettanner Hopfen“ klientams tiekiami daugiausia granuluoti ir tik nedidelė dalis kaip ekstraktas, nes ekstrakcijos metu apyniai „Tettanner Hopfen“ gali prarasti savo vertingąsias aromatinės medžiagas.

Sudedamosios dalys: vertingosios apynių sudedamosios dalys yra karčiosios medžiagos (apynių dervos), aromatinės medžiagos (eteriniai aliejai) ir rauginės medžiagos (polifenoliai). Tetnangas laikomas aromatinių apynių auginimo vietove.

Apyniai „Tettanner Hopfen“ gerą reputaciją pasaulyje pelnė taip pat, ir ypač, dėl labai subtilių aromatinių medžiagų, kurias sudaro daugiau kaip 300 eterinių aliejų komponentų (vadinamoji apynių aromatų puokštė). Apynių „Tettanner Hopfen“ aromatų spektras – gėlių, citrusinių, vaisių, serbentų, salsvas ir pikantiškas. Tetnango vietovėje auginamų apynių „visų aromato elementų bendras efektas“ apibūdinamas kaip „harmoningas, išliekantis visas ir švelnus“.

Be šio suskirstymo, parduodamų apynių rūšys oficialiai vertinamos pagal komponentus „labai subtilus aromatas“ (*feinstes Aroma*), „aromatas“ (*Aroma*), „kartieji apyniai“ (*Bitterstoffhopfen*), „apyniai su dideliu alfa karčiosios rūgšties kiekiu“ (*Hochalphahopfen*). 96 % apynių „Tettanner Hopfen“ (veislės „Tettanner“ ir „Hallertauer“) priskiriamos grupei „labai subtilus aromatas“, kiti 4 % („Perle“ ir „Hallertauer Tradition“) – grupei „aromatas“. Kadangi daugumos iš 300 aromatinių komponentų užuosti neįmanoma, atsakingieji alaus daryklų asmenys ir pirkėjai vis dar renkasi pagal subjektyvų aromato išpūdį (rinkdamasis pirkėjas įkiša nosį į apynius). Žinovai apynius „Tettanner Hopfen“ laiko labai subtilaus aromato.

## 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

## 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)

—

### 3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas žalių apynių gaminimo procesas iki pat apynių spurgų supakavimo ir sertifikavimo vietiniame sertifikavimo centre vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje.

### 3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

### 3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės*

—

## 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė atitinka Tettango auginimo vietovę, kuri apima:

- 1) Bodeno ežero apskrityje – Ėriskircho, Frydrichshafeno, Hagnau prie Bodeno ežero, Imenštado prie Bodeno ežero, Kresbrono prie Bodeno ežero, Langenargeno, Markdorfo, Mekenboireno, Noikircho, Obertoiringeno ir Tettango savivaldybes;
- 2) Ravensburgo apskrityje – Achbergo, Amtcelo, Bergo, Bodnego, Griunkrauto, Ravensburgo, Algojaus Vangeno savivaldybes (buvusių Noiravensburgo ir Šomburgo savivaldybių teritorija);
- 3) Lindau apskrityje (Bodeno ežeras) – Bodolco, Lindau (Bodeno ežeras), Nonenhorno ir Vaserburgo (Konstanco ežeras) savivaldybes.

## 5. **Ryšys su geografine vietove**

### 5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Apynių auginimas Tettango vietovėje istoriniuose šaltiniuose pirmą kartą paminėtas 1150 m. (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, p. 12). 1838 m. tuometinėje Tettango apskrityje minima keturiolika alaus daryklų (plg. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettang“, 1838, p. 62), trys iš jų mieste. Po trejų metų, 1841 m., jų jau šešios (P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, p. 13). Jų savininkai apynius augino patys. Planiniam apynių auginimui pradžią davė 1844 m. Tettango apylinkės gydytojas Johanas Nepomukas fon Lencas (Johann Nepomuk von Lentz), kartu su aštuoniais miestiečiais tikslingai pradėjęs auginti apynius vynuogynų klimato pasikeitimo srityje (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, p. 15). Nuo 1860 m. auginimo plotai plėtėsi (1864 m. – 91 ha, 1866 m. – 160 ha, 1875 m. – 400 ha, 1914 m. – 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, p. 22 ir kt.), o Šiaurėje greitai susijungė su ankstesniu auginimo regionu apie Altshauzeną (čia nuo maždaug 1821 m.; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, p. 14). Auginimo vietovė Tettange labiausiai išsiplėtė paskutiniajame XX-ojo amžiaus dešimtmetyje – iki 1 650 hektarų (1997 m. ES ataskaita apie apynių rinką („ES-Hopfenmarkt-Bericht 1997“), 1997 m. Apynių naudojimo draugijos ataskaita („HVG-Bericht 1997“). Tettango vietovėje visada buvo selekcionuojami ir kultivuojami tik aromatiniai apyniai.

Apyniai „Tettnanger Hopfen“ sodinami tik vadinamajame žemutinės terasos žvirgžde, viurmo ledynmečio vėlyvojoje morenoje, Šuseno upės baseine, palei Argeno upę ir jos ledynmečio suformuotus krantus. Dėl tokios žemės formacijos su giliai tekančiomis požeminio vandens srovėmis apyniai gali giliai šaknytis (iki 2 m), taip pat jie nuolat gauna drėgmės, net per ekstremalią sausrą. 400–600 m virš jūros lygio vyraujantis, Bodeno ežero veikiamas, vidutinis švelnus klimatas taip pat labai svarbus veiksnys apynių „Tettnanger Hopfen“ aromatu atsiskleisti.

Čia vyraujančios klimato sąlygos (vidutinė metinė temperatūra, vidutinė saulės šviesos trukmė ir vidutinis kritulių kiekis) apyniams „Tettnanger Hopfen“ – išskirtinės. Pavyzdžiui, pastarųjų trisdešimties metų vidutiniai rodikliai – 9,4 laipsnio Celsijaus temperatūra (2009 m. duomenys), beveik 1 800 saulės šviesos valandų ir 1 136 mm kritulių kiekis – daug didesni už trisdešimties pastarųjų metų vidutinius rodiklius kitose Vokietijos auginimo vietovėse.

### 5.2. *Produkto ypatumai*

Apyniai „Tettnanger Hopfen“ yra aromatinių apynių veislės, auginamos Tettango vietovėje. Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettnanger et Hallertauer Mittelfrüher, les variétés Hallertauer Tradition et Perle sont également cultivées. Veislė „Tettnanger“ auginama tik Tettango vietovėje.

Apyniai „Tettnanger Hopfen“ sudėtyje yra subtilių aromatinių medžiagų, kurias sudaro daugiau kaip 300 eterinių aliejų komponentų (vadinamoji apynių aromatu puokštė). Apynių „Tettnanger Hopfen“ aromatų spektras – gėlių, citrusinių, vaisių, serbentų, salsvas ir pikantiškas. Tettango vietovėje auginamų apynių „visų aromato elementų bendras efektas“ apibūdinamas kaip „harmoningas, išliekantis visas ir švelnus“.

Pagal apynių prekybininkų naudojamas kategorijas 96 % apynių „Tettninger Hopfen“ (veislės „Tettninger“ ir „Hallertauer“) priskiriamos grupei „labai subtilus aromatas“, kiti 4 % („Perle“ ir „Hallertauer Tradition“) – grupei „aromatas“.

„Tettninger Hopfen“ apyniams būdingas didelis homogeniškumas.

Pačiame Tettninge esančioje specializuotoje laboratorijoje atliekami pristatytų siuntų išorinių kokybės savybių tyrimai tai kasmet patvirtina.

Tokias išvadas taip pat patvirtino Hohenhaimo universitetas dėl veislės „Tettninger“, o Anhoizerio / Bušo alaus darykla dėl veislės „Hallertauer Mittelfrüher“.

Gera apynių „Tettninger Hopfen“ reputacija žinoma plačiai už vietovės ribų. Labai subtilus aromatas iš mažo, bet puikaus apynių metropolio Tettningo turi savo gerbėjų visame pasaulyje – Japonijoje mėgstamas ne mažiau negu JAV. Ypatingas įvertinimas ir kokybės išraiška, kai, pavyzdžiui, alaus gamintojas JAV savo siuntą pažymi – „brewed with Tettning Hops“ (pagaminta su apyniais „Tettninger Hopfen“), o tai ne retas atvejis. Apyniai „Tettninger Hopfen“ dėl savo kokybės nuolat parduodami brangiausiai (paskutiniojo dešimtmečio ES metinės ataskaitos, 1990–2000 m. metinės ataskaitos „bay. Landesanstalt“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, p. 368, 369). Bet ir patys žmonės apynių mieste Tettninge gyvena dėl apynių ir su apyniais. Tai matyti iš regioninių struktūrų ir įvykių, susijusių su apyniais „Tettninger Hopfen“. Pavyzdžiui, nuo 1995 m. veikiančiame Tettningo apynių muziejuje atskleidžiamas visas apynių kultūros žavesys. Susidomėję lankytojai sužino viską apie apynius „Tettninger Hopfen“ eidami pro apynių laukus 4 km ilgio pažintiniu taku ar važiuodami dviračiu 42 km ilgio Tettningo vingiu. Per kasmet rugpjūčio mėn. prieš pat derliaus nuėmimą Tettninge-Kau vykstančią apynių šventę Tettningo gyventojai pažymi ilgametę „savo Žaliojo aukso“ tradiciją. Per kasmet rugpjūčio mėn. prieš pat derliaus nuėmimą Tettninge-Kau vykstančią apynių šventę Tettningo gyventojai pažymi ilgametę „savo Žaliojo aukso“ tradiciją. Paskutinis, bet ne mažiau svarbus akcentas – kas dveji metai renkamos „apynių didenybės“ („apynių karalienė“ ir „dvi princesės“) pristato apynius „Tettninger Hopfen“ įvairiuose regioniniuose ir tarptautiniuose renginiuose.

- 5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Geologinio pagrindo (dirvos kokybės) ir klimato sąlygų sąveika yra optimali apyniams „Tettninger Hopfen“ augti ir jų spurgams formuotis, taip pat formuoja ir jų daugiausia geografiškai nulemtą homogeniškumą. Ypač subtiliam „Tettninger Hopfen“ apynių aromatai atsiskleisti taip pat labai padeda nustatytos geografinės vietovės dirvos savybės ir Konstanco ežero veikiamas vidutinis švelnus klimatas. Geras „Tettninger Hopfen“ apynių vardas tarptautiniu mastu didele dalimi tapo žinomas būtent dėl šio aromato. Dėl senos apynių auginimo Tettningo regione tradicijos šio regiono žmonės siejami su „Tettninger Hopfen“ apyniais, tvirtai išsiskirijusiais vietos kultūroje.

#### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

2010 m. rugpjūčio 20 d. Markenblatt Nr. 33, 7a-bb dalis, p. 14729

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