

## KITI AKTAI

## KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2009/C 222/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pateikti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimas Komisijai turi būti pateiktas per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

## SANTRAUKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****„TETTNER HOPFEN“****EB Nr. DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****SKVN ( ) SGN ( X )**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

**1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:**

Pavadinimas: Bundesministerium der Justiz  
Adresas: Mohrenstraße 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 302025-70  
Faks. +49 302025-8251  
El. paštas: —

**2. Grupė:**

Pavadinimas: HVG Service Baden-Württemberg e.V.  
Adresas: Kaltenberger Str. 5  
88069 Tettngang  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 754252136  
Faks. +49 754252160  
El. paštas: j.weishaupt@tettner-hopfen.de  
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai ( X ) Kiti ( )

**3. Produkto rūšis:**

1.8 klasė: kiti Sutarties I priede išvardyti produktai, apyniai

**4. Specifikacija:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

**4.1. Pavadinimas:**

„Tettner Hopfen“

#### 4.2. Apibūdinimas:

Botanika. Botaniškai apynys (*humulus lupulus*) priklauso dilgėlių (*urticales*) eilei ir kanapinių (*cannabaceae*) šeimai. Apyniai yra dvinamiai, 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 sukauptos alui daryti tinkamos apynių „Tettninger 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 „Tettninger Hopfen“ dėl palankių vietovės, 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 apsieja iš kairės į dešinę. Apyniai „Tettninger Hopfen“ yra aromatinių apynių veislės, auginamos Tettningo vietovėje. Be pagrindinių veislių „Tettninger“ (nuo 1973 m. vienodas pavadinimas „Tettninger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, 342) ir „Hallertauer Mittelfrüher“, auginamos veislės „Hallertauer Tradition“ ir „Perle“. Veislė „Tettninger“ auginama tik Tettningo vietovėje.

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

Sudedamosios dalys. Vertingosios apynių sudedamosios dalys yra karčiosios medžiagos (apynių dervos), aromatinės medžiagos (eteriniai aliejai) ir ruginės medžiagos (polifenoliai). Tettningas laikomas aromatinių apynių auginimo vieta. Apyniai „Tettninger 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 „Tettninger Hopfen“ aromatų spektras – gėlių, citrusinių, vaisių, serbentų, salsvas ir pikantiškas. Tettningo 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 „Tettninger Hopfen“ (veislės „Tettninger“ 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 „Tettninger Hopfen“ laiko labai subtilaus aromato.

#### 4.3. Geografinė vietovė:

Geografinė vietovė atitinka Tettningo 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 Tettningo 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 (Bodeno ežeras) savivaldybes.

#### 4.4. Kilmės įrodymas:

Šių apynių kilmė pirmą kartą buvo nustatyta 1929 m. vadinamajame Apynių kilmės įstatyme (*Hopfenherkunftsgesetz*), vėliau – 1996 m. Apynių įstatyme (*Hopfengesetz*). Nuo 1929 m., įsigaliojus Apynių kilmės įstatymui, vietovės pavadinimas – Tettningas tarsi saugomas, nes jį būtina nurodyti ant apynių pakuotės (taip pat derliaus metus ir veislę). Apynių „Tettninger Hopfen“ kilmė (atsekamumas) iš Tettningo auginimo vietovės užtikrinama daugelį dešimtmečių – to negalima pasakyti nė apie vieną kitą žemės ūkio produktą. Prisaikdinti pakuočių uždarymo meistrai (specialistai) pasveria kiekvieną

pakuotė, ją užantspauduoja ir prie jos prideda lydimąjį dokumentą, kuris prilygintinas „gimimo liudijimui“ ir kuriame nurodomi šie duomenys: kilmė, federacinė žemė, auginimo vietovė, perdirbimo laipsnis, sertifikavimo centro numeris, kiekvienos pakuotės svoris, pakuočių skaičius, veislė ir derliaus metai. Be to, apynių augintojas patvirtina gaminio kilmę vadinamajame apynių kilmės patvirtinime.

#### 4.5. *Gamybos būdas:*

Apynių augimo laikotarpis Tetnange – nuo kovo iki rugsėjo mėn. Apyniai „Tettninger Hopfen“ dauginami vadinamaisiais pjautiniais ūgliais iš savų ar kaimyninių laukų, tačiau 100 % iš Tetnango auginimo vietovės. Balandžio mėn. apynių augintojai pradeda žemės apdirbimo darbus (frezuoja, akėja, lėkščiuoja). Tetnango apynių augintojai darbus gali pradėti tik pavasarį, skirtingai negu kitose auginimo vietovėse, kur viela ištempama jau žiemą. 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. Nuo balandžio mėn. pradžios iki vidurio augalai po viršutiniu žemės sluoksniu nupjaunami, kad išleistų naujus ūglius. Tetnange tai daroma maždaug 2–3 savaitėmis vėliau, palyginti su kitomis auginimo vietovėmis, nes augalai Tetnango auginimo vietovėje dėl palankių klimato sąlygų greičiau auga ir anksčiau bręsta. Tetnange taip pat aukščiausios atramos (iki 8,30 m). Dėl palankių dirvos savybių ir klimato sąlygų (vandens kiekio, saulės šviesos) apyniams reikia didesnės vystymosi erdvės.

Vėliau ištempama viela – prie atramų pritvirtinamos maždaug 8,50 m ilgio vielos ir įkasamos į žemę. Iš maždaug penkiasdešimt apynių ūglių keturi apvijami apie vertikaliąją vielą. Tada augalai 2–3 kartus patręšiami ir apdorojami augalų apsaugos preparatais. Iki birželio mėn. pabaigos apyniai išauga sulig atrama ir pereina į generatyvųjį augimą – pradeda formuotis spurgai. 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.

Nuo rugpjūčio 20 d. pradamas imti derlius. Nuo virkščios nuimami ir nuvalomi lapai, ūgliai ir spurgai. Išdžiovinti (ne didesnėje kaip 62 laipsnių temperatūroje, siekiant išsaugoti labai subtilų aromatą), kad drėgmės kiekis liktų maždaug 11 %, apyniai pakuojami ir vežami į vietinį sertifikavimo centrą, kuriame sveriami, apžiūrimi (neutraliai kokybės laboratorijai), pakuotės antspaudojamos ir sertifikuojamos. Tai yra paruošiamasis apynių perdirbimo į granules ir ekstraktą darbus, kurie vyksta ne geografinėje vietovėje, etapas.

#### 4.6. *Ryšys su geografinė vietovė:*

Apynių auginimas Tetnango vietovėje istoriniuose šaltiniuose pirmą kartą paminėtas 1150 m. (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, p. 12). 1838 m. tuometinėje Tetnango apskrityje minima keturiolika alaus daryklų (plg. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettwang“, 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. Tetnango 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 Tetnange labiausiai išsiplėtė paskutiniajame 20-ojo amžiaus dešimtmetyje – iki 1 650 hektarų (1997 m. ES ataskaita apie apynių rinką („EU-Hopfenmarkt-Bericht 1997“), 1997 m. Apynių naudojimo draugijos ataskaita („HVG-Bericht 1997“). Tetnango vietovėje visada buvo selekcionuojami ir kultivuojami tik aromatiniai apyniai.

Apyniai „Tettninger 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 „Tettninger Hopfen“ aromatu atsiskleisti.

Čia vyraujančios klimato sąlygos (vidutinė metinė temperatūra, vidutinė saulės šviesos trukmė ir vidutinis kritulių kiekis) apyniams „Tettninger 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.

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. Apynių „Tettninger Hopfen“ homogeniškumo faktą patvirtino Hohenhaimo universitetas – veislės „Tettninger“, o Anhoizerio/Bušo alaus darykla – veislės „Hallertauer Mittelfrüher“. Be to, Tettningo apynių laboratorijoje apžiūrimi kiekvienos apynių siuntos išoriniai kokybės požymiai (pvz., kenkėjai, drėgmė, pažiedžiai, veislės grynumas ir homogeniškumas). Kiekvienais metais pažymimas didelis apynių „Tettninger Hopfen“ homogeniškumas.

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 neretas 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. Paskutinis, bet ne mažiau svarbus akcentas – kas dveji metai renkamos „apynių didenybės“ („apynių karalienė“ ir „dvi princesės“) pristato apynius „Tettninger Hopfen“ įvairiuose regionuose ir tarptautiniuose renginiuose.

#### 4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Lacon GmbH  
Adresas: Weingartenstr. 15  
77654 Offenburg  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 781919 3730  
Faks. +49 781919 3750  
El. paštas: lacon@lacon-institut.org

#### 4.8. Ženklinimas etiketėmis:

—

—