

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 223/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotestavimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**„HOPFEN AUS DER HALLERTAU“****(EB) Nr.: DE-005-0529-14.03.2006****SKVN () SGN (X)**

Šioje santraukoje pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:

Pavadinimas: Bundesministerium der Justiz
Adresas: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 3020259333
Faks. +49 3020258251
E. paštas: —

2. Grupė:

Pavadinimas: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Adresas: Kellerstraße 1
85283 Wolnzach
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8442957200
Faks. +49 8442957270
E. paštas: info@deutscher-hopfen.de
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. Produkto rūšis:

1.8 klasė. Apyniai. Kiti Sutarties I priede nurodyti produktai.

4. Specifikacija:

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

4.1. Pavadinimas:

„Hopfen aus der Hallertau“

4.2. Apibūdinimas:

Botanika:

Apyniai priklauso kanapinių (*Cannabinaceae*) šeimai ir dilgėlinių (*Urticaceae*) būriui. Tai skirtalytis augalas, t. y. kiekvienas augalas yra tik moteriškas arba vyriškas. Apynių spurgus (*lupuli strobulus*) turi tik moteriški augalai.

Produktai:

Reglamente (EB) Nr. 510/2006 numatyta kilmės vietos nuorodos apsauga, kurios šia paraiška prašoma „Hopfen aus der Hallertau“ produktui, teikiama tik džiovintų apynių spurgams (*lupuli strobulus*) ir produktams, kurie gaunami juos perdirbant (apynių granulėms ir apynių ekstraktams). Tradiciniai apynių produktai yra 90-tipo granulės, lupulinu praturtintos 45-tipo granulės, CO₂ apynių ekstraktas ir etanolinis apynių ekstraktas. Granuliavimo metu apyniai yra malami ir taikant spaudimą formuojamos granulės. Ekstrahavimas vyksta naudojant CO₂ ir etanolį kaip tirpiklius, kurie ekstrahuoja medžiagas iš apynių.

Naudojimas:

Daugiau nei 99 % „Hopfen aus der Hallertau“ apynių ir produktų, gautų juos perdirbant, naudojami alaus gamybos pramonėje. *Hallertau* regione auginamos apynių rūšys pasižymi karčiosiomis medžiagomis ir eteriniais aliejais, o tai yra pagrindinės savybės, nulemiančios alaus darymo kokybę.

Hallertau yra didžiausias pasaulyje vientisas apynių auginimo regionas, kuriame užauginama maždaug trečdalis viso pasaulio apynių. Tiek karčiųjų, tiek aromatinių apynių rūšių įvairovė yra tokia pat gausi.

Hallertau regione auginamų karčiųjų apynių rūšių pavyzdžiai:

- „Hallertauer Magnum“
- „Hallertauer Taurus“
- „Herkules“
- „Northern Brewer“

Hallertau regione auginamų aromatinių apynių rūšių pavyzdžiai:

- „Hallertauer Tradition“
- „Perle“
- „Spalter Select“
- „Saphir“
- „Hallertauer Mittelfrüh“
- „Hersbrucker Spät“

4.3. Geografinė vietovė:

Geografinė apynių auginimo vietovė yra *Hallertau* regionas. Šis regionas apima šias administracines kaimo vietoves: Eichstetas, Freizingas, Kėlheimas, Landshutas, Niurnbergo žemė ir Pfafenhofenas.

4.4. Kilmės įrodymas:

Kiekvienos rūšies, derliaus metų ir auginimo regionų sertifikavimo procedūra užtikrina savaiminę, oficialiai prižiūrimą visų apynių gamybos etapų (nuo apynių augintojų ir perdirbėjų iki alaus daryklų) priežiūros sistemą. Kiekvienam perdirbimo ir rinkodaros etapui yra taikoma sertifikavimo tvarka, kuri yra registruojama ir prižiūrinčios įstaigos. Nuėmus derlių, visos apynių partijos yra tiriamos laboratorijoje ir tik pasibaigus oficialiai sertifikavimo procedūrai, jos siunčiamos perdirbimo ir prekybos įmonėms.

4.5. Gamybos būdas:

Auginimas:

„Hallertauer“ apyniai auginami naudojant vielines atramas. Darbai pradami kovo mėnesį – pjaus-tomos ir tiesiamos atramos, vėliau atliekami profesinio rengimo, genėjimo, augalų apsaugos darbai ir mechaninis arimas. Priklausomai nuo rūšies, derlius nuimamas rugpjūčio pabaigoje–rugsėjo viduryje.

Tolimesnis apdirbimas:

Siekiant užtikrinti „Hopfen aus der Hallertau“ kokybę, nuėmus jų derlių ir supakavus pirmajame rinkodaros etape, jie turi būti laikomi vėsioje patalpoje. Tarptautinės apynių prekybos atstovai *Hallertau* regione turi tinkamas saugojimo patalpas. Šaltai laikomos apynių žaliavos yra vėliau perdirbamos į apynių produktus – apynių granules ir apynių ekstraktus. Granuliavimo metu sausi apynių spurgai yra malami ir po to, taikant spaudimą, formuojami į granules. Dalis šių granulių, ekstrahuojant tam tikras medžiagas, yra toliau perdirbamos į ekstraktus.

4.6. Ryšys su vietoje:

Apynių auginimo tradicija *Hallertau* regione prasidėjo prieš 1 100 m.; pirmasis oficialus paminėjimas siekia 860 m. *Hallertau* regiono dirvožemio ir klimatinės sąlygos yra palankios apyniams auginti. Ypač svarbūs veiksniai yra regiono geografinė padėtis – terciaro kalvos, lengvas ir gilus dirvožemis; nuo balandžio pabaigos nebūna šalnų, vidutinė temperatūra 7,7 °; vidutinis saulėtų valandų skaičius – 1 673; gausus metinis kritulių kiekis – 816 mm. Dėl specifinių klimatinė ir dirvožemio sąlygų *Hallertau* regionas yra alaus gamintojų itin vertinamas visame pasaulyje. Per daugelį kartų sukaupia apynių auginimo *Hallertau* regione patirtis ir teikiamos nuolatinės konsultacijos yra labai svarbi „Hopfen aus der Hallertau“ apynių auginimo dalis – apie 70 % jų eksportuojama į 100 pasaulio šalių. „Hopfen aus der Hallertau“ apyniai turi puikią reputaciją savo šalyje ir užsienyje – dauguma alaus gamintojų juos vertina kaip aukštos kokybės produktą. Didelis dėmesys ir priežiūra perdirbant apynius yra dar vienas veiksnys, lemiantis „Hallertauer“ apynių gerą reputaciją tarptautinėje alaus gamybos pramonėje. Daugelis pirkėjų visiškai pasitiki šio produkto, kuris yra pagrindinė jų produkcijos sudedamoji dalis, aukšta kokybe. Tradiciniai apynių festivaliai ir mugės, pvz., Wolnzacher Volksfest rugpjūčio mėnesį arba Mainburger Gallimarkt ankstyvą spalį, taip pat kasmetiniai apynių karalienės rinkimai suteikia šiai auginimo vietai ypatingą žavesio.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Adresas: Menzinger Strasse 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8917800333

Faks. +49 8917800332

E. paštas: —

4.8. Ženklinimas etiketėmis:

—