

## CITI AKTI

## KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2009/C 222/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“TETTANGER HOPFEN”**

**EK Nr.: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006.**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

**1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: Bundesministerium der Justiz  
Adrese: Mohrenstraße 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 302025-70  
Fakss +49 302025-8251  
E-pasts: —

**2. Grupa:**

Nosaukums: HVG Service BadenWürttemberg e.V.  
Adrese: Kaltenberger Str. 5  
88069 Tettang  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 754252136  
Fakss +49 754252160  
E-pasts: j.weishaupt@tettanger-hopfen.de  
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji ( X ) citi ( )

**3. Produkta veids:**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā ietvertie izstrādājumi, apiņi

**4. Specifikācija:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

**4.1. Nosaukums:**

“Tettanger Hopfen”

#### 4.2. Apraksts:

Botāniskais apraksts. No botānikas viedokļa apiņi (*Humulus lupulus*) ir nātru rindas (*Urticales*) kaņepju dzimtas (*Cannabaceae*) augi. Apiņi ir divmāju augi, proti, uz viena auga veidojas tikai sievišķās vai arī tikai vīrišķās ziedkopas. Audzē tikai "sievišķos apiņus", no kuru ziedkopām veidojas rogas. Saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 510/2006 aizsargā tikai sievišķās apiņu rogas (parastais apinis) un no tām iegūstamos pārstrādes produktus, jo īpaši apiņu granulas un apiņu ekstraktu. Apiņu sievišķie ziedi sakārtoti galviņās, kas veidotas no pieziedlapām, seglapām, īsa ziedkātiņa, kā arī ziedkopu asīm, sniedzot vērtīgas izejvielas "Tettninger Hopfen" alus brūvēšanai. Apiņi ir īsās dienas augi, proti, tie aug un attīstās pavasarī, kad dienas kļūst garākas, bet zied parasti no aptuveni 21. jūnija, kad dienas atkal sāk kļūt īsākas. Pateicoties labvēlīgākiem klimatiskajiem apstākļiem (augšne, nokrišņu daudzums un vidējās gaisa temperatūras) salīdzinājumā ar citiem audzēšanas reģioniem, "Tettninger Hopfen" šeit sasniedz līdz pat 8,30 m augstumu (sastatnes citos audzēšanas reģionos parasti ir 7–7,50 m augstas). Apinis ir ātraudzīgs augs (līdz 30 cm dienā), kas vijas pulksteņrādītāja virzienā. "Tettninger Hopfen" ir aromātisko šķirņu apiņi, ko audzē Tetnangas (Tett nang) reģionā. Līdztekus galvenajām šķirnēm "Tettninger" (kopš 1973. gada vienots nosaukums "Tettninger Frühhopfen"; sk. P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, 342. lpp.) un "Hallertauer Mittelfrüher" audzē arī šķirnes "Hallertauer Tradition" un "Perle". "Tettninger" šķirni audzē tikai Tetnangas audzēšanas reģionā.

Izmantošana. "Tettninger Hopfen" šķirne ir galvenokārt paredzēta alus darīšanai (aptuveni 99 %) (pavisam nelielu daudzumu izmanto farmācijas nozarē). Klienti saņem "Tettninger Hopfen" lielākoties pārstrādātā veidā kā apiņu granulas un tikai nelielu daļu kā apiņu ekstraktu, jo, iegūstot ekstraktu, var zūst vērtīgais "Tettninger Hopfen" aromāts.

Sastāvs. Vērtīgās apiņu sastāvdaļas ir rūgtvielas (apiņu sveķi), smaržvielas (ēteriskās eļļas) un miecvielas (polifenoli). Tetnanga ir aromātisko apiņu audzēšanas reģions. "Tettninger Hopfen" apiņi ir pazīstami visā pasaulē arī un jo īpaši izsmalcinātā aromāta dēļ, kas veidojas no apiņos esošajām vairāk nekā 300 ēteriskajām eļļām (tā sauktais apiņu zieds). "Tettninger Hopfen" aromāts atgādina ziedus, citrusaugļus, augļus, jāņogas, tam raksturīgas saldenas un pikantas niansas. Šajā reģionā audzēto apiņu aromātu raksturo kā "harmonisku, noturīgi pilnīgu un maigu".

Līdztekus šim iedalījumam apiņu šķirnes oficiāli vērtē pēc to sastāvdaļām: "apiņi ar izsmalcinātu aromātu, aromātiskie apiņi, rūgtvielu apiņi, apiņi ar augstu  $\alpha$ -sveķskābes saturu". 96 % "Tettninger Hopfen" apiņu ("Tettninger" un "Hallertauer" šķirne) ietilpst izsmalcinātā aromāta grupā, atlikušie 4 % ("Perle" un "Hallertauer Tradition") – aromātisko apiņu grupā.

Tā kā daudzas no 300 aromātiskajām sastāvdaļām joprojām nevar noteikt ar sajūtu orgāniem, alus darītavu apiņu iepircēji un lēmumu pieņēmēji vēl joprojām paļaujas uz subjektīvu aromāta iespaidu (izvēloties apiņus, iepircējs pasmaržo apiņus). Lietpratēji "Tettninger Hopfen" vērtē kā izsmalcinātākos apiņus.

#### 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Ģeogrāfiskais apgabals ir Tetnangas audzēšanas reģions. Tas ietver: 1. Bodenzē (Bodensee) rajonā šādu pašvaldību teritoriju – Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen un Tett nang; 2. Rāvensburgas (Ravensburg) rajonā šādu pašvaldību teritoriju – Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (agrāko Neuravensburg un Schomburg pašvaldību teritoriju apgabals); 3. Lindavas (Lindau) (Bodenzē) rajonā šādu pašvaldību teritoriju – Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn un Wasserburg (Bodenzē).

#### 4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Apiņu izcelsmes noteikumi pirmo reizi tikai ieviesti 1929. gadā ar tā saukto Apiņu izcelsmes likumu (Hopfenherkunftsgesetz) un 1996. gadā papildināti ar Apiņu likumu (Hopfengesetz). "Tett nang" ģeogrāfisko nosaukumu aizsargā 1929. gadā pieņemtais Apiņu izcelsmes likums, kurā teikts, ka informāciju par izcelsmi no šā reģiona (arī gadu un šķirni) obligāti norāda uz apiņu iepakojuma. Tas, ka apiņu "Tettninger Hopfen" izcelsme ir Tetnangas reģionā, kā arī šo apiņu izsekojamība tiek stingri garantēta jau vairākus gadu desmitus tā, kā tas nav noticis gandrīz ne ar vienu citu lauksaimniecības produktu.

Pēc nosvēšanas oficiāli sertifikācijas speciālisti apzīmogo katru apiņu iepakojumu un pievieno pavad-dokumentu, kurš pielīdzināms "dzimšanas apliecībai" un kurā norāda izcelsmi, Vācijas federālās zemes un audzēšanas reģiona nosaukumu, pārstrādes pakāpi, sertifikācijas centra numuru, katra atsevišķā iesaiņojuma masu, kopējo iepakojumu skaitu, šķirni un ražas gadu. Turklāt apiņu audzētājs izsniedz tā saukto "Apiņu izcelsmes apliecinājumu", kurā ir norādīta izstrādājuma izcelsme.

#### 4.5. Ražošanas metode:

Apiņu audzēšanas cikls Tetnangā ilgst no marta līdz septembrim. "Tettninger Hopfen" pavairo ar tā sauktajiem grieztajiem spraudņiem no pašu augiem vai no kaimiņu laukiem, taču jebkurā gadījumā tie ir 100 % no Tetnangas audzēšanas reģiona. Aprīlī sākas zemes sagatavošanas darbi (augšņu frēzēšana, ecēšana, aršana). "Tettninger Hopfen" audzētāji var uzsākt sagatavošanas darbus tikai pavasarī pretēji citiem audzēšanas apgabaliem, kuros stieples karina jau ziemā. Tas ir saistīts ar šim reģionam raksturīgajām režģu sistēmām. Salīdzinājumā ar citiem audzēšanas reģioniem, kuros galvenokārt izmanto vienrindu sistēmu, Tetnangā sešas apiņu rindas veido vienu "nodalījumu", un tikai tad ir celiņš. No aprīļa sākuma līdz vidum augus apgriež zem zemes virsmas, lai veicinātu jauno dzinumus veidošanos. Šo apgriešanu Tetnangas reģionā veic divas līdz trīs nedēļas vēlāk nekā citos audzēšanas reģionos, jo, pateicoties labvēlīgiem klimatiskajiem apstākļiem, Tetnangas audzēšanas reģionā augi aug ātrāk un līdz ar to arī agrāk nogatavojas. Tetnangā ir arī visaugstākās sastatnes (līdz 8,30 m augstas). Ņemot vērā labvēlīgos augsnes un klimatiskos apstākļus (ūdens daudzumu, saules spīdēšanas ilgumu), apiņiem šeit nepieciešama lielāka "attīstības telpa".

Turpmākajā gaitā stieples stiprina. Pie sastatnēm stiprina aptuveni 8,50 m garas stieples, ko noenkuro zemē. No aptuveni piecdesmit apiņu dzinumiem četrus dzinumus piestiprina pie stieples, lai tie vītos augšup. Augi saņem divas līdz trīs mēslējuma devas, veic augu aizsardzības pasākumus. Jūnija beigās apiņi sasniedz sastatņu augstumu un sāk veidot ziedus (ģeneratīvā augšana). Īpatnība ir tā, ka apiņu ziedēšanas laikā sazeļ arī zāle (pretēji citiem audzēšanas reģioniem šā apgabala apiņu audzētāji brīvprātīgi apņēmušies neizmanto herbicīdus) un tādēļ augsnes apstrāde vairs nav jāveic. Tas novērš augsnes sablīvēšanos un izskalojumus, kā arī veicina humusa veidošanos.

Aptuveni no 20. augusta sāk ražas novākšanu. Lapas, dzinumus un rogas atdala no apiņu stumbriem un notīra. Pēc žāvēšanas (nepārsniedzot 62 °C temperatūru, lai saglabātu raksturīgo ļoti izsmalcināto aromātu) un mitrināšanas, kad panākts aptuveni 11 % liels mitruma saturs, apiņus iesaiņo un nogādā tuvākajā sertifikācijas centrā, kur tos sver, pārbauda (neatkarīgā laboratorijā, kas pārbauda kvalitāti), apzīmogo un sertificē. Tas ir pēdējais posms pirms apiņu pārstrādes, kurā iegūst granulas un ekstraktu, bet ko neveic šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

#### 4.6. Saikne:

Pirmie rakstu avoti par apiņu audzēšanu Tetnangas reģionā ir datēti ar 1150. gadu (P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, 12. lpp.). 1838. gadā minētas četrpadsmit alus darītavas toreizējā Tetnangas apriņķī (skat. Memminger, "Beschreibung des Oberamts Tettwang", 1838, 62. lpp.), trīs no tām pilsētā. Trīs gadus vēlāk, 1841. gadā, tās jau bija sešas (skat. P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, 13. lpp.). Alus darītavu īpašnieki apiņus audzēja paši. Plānveida apiņu audzēšana tika uzsākta 1844. gadā, kad reģionā, kas bija mazāk piemērots vīnogu audzēšanai, kopā ar astoņiem pilsētas iedzīvotājiem to uzsāka Tetnangas ārsts Johann Nepomuk von Lentz (P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, 15. lpp.). No 1860. gada apiņu audzēšana paplašinājās, ziemeļos pietuvojoties vecākajam audzēšanas apgabalam ap Altshauzenu (Altshausen) (kopš aptuveni 1821. gada; P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, 14. lpp.), (1864. gadā – 91 ha, 1866. gadā – 160 ha, 1875. gadā – 400 ha, 1914. gadā – 630 ha; P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, 22. un turpmākās lpp.). Lielākā paplašināšanās Tetnangas audzēšanas reģionā norisinājās 20. gadsimta deviņdesmitajos gados, sasniedzot 1 650 hektārus (1997. gada Ziņojums par ES apiņu tirgu, 1997. gada HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e. G. ziņojums). Tetnangas reģionā vienmēr selekcionēti un kultivēti tikai aromātiskie apiņi.

"Tettninger Hopfen" audzē tikai uz tā dēvētās apakšējās grants terases, pēdējā ledus laikmeta vēlākās morēnas, Šusenā (Schussen) baseinā, gar Argenas (Argen) upi un tās ledus laikmetā izveidotajiem krastiem. Šie ģeoloģiskie veidojumi ar dziļām gruntsūdeņu straumēm ļauj apiņiem veidot dziļu sakņu sistēmu (līdz pat 2 m). Vienlaicīgi tiek nodrošināts nepārtraukts augsnes mitrums, arī ilgstoša sausuma laikā. Vēl viens būtisks faktors, kas nosaka "Tettninger Hopfen" aromāta veidošanos, ir mērenais maigais klimats, kāds valda 400 līdz 600 m augstumā virs jūras līmeņa un ko daļēji ietekmē Bodenezers.

“Tettninger Hopfen” audzē unikālos klimatiskajos apstākļos (gada vidējā temperatūras, saules spīdēšanas ilguma un nokrišņu daudzuma ziņā). Temperatūra 9,4 grādi pēc Celsija, gandrīz 1 800 saules spīdēšanas stundas un nokrišņu daudzums 1 136 mm gadā, kas ir pēdējo trīsdesmit gadu laikā reģistrētie vidējie rādītāji (2009. gada dati), nodrošina apiņiem “Tettninger Hopfen” daudz labvēlīgākus apstākļus nekā citos Vācijas audzēšanas reģionos.

Šāds ģeoloģisko (augšnes kvalitāte) un klimatisko faktoru apvienojums rada optimālus apstākļus “Tettninger Hopfen” augšanai un rogu veidošanai, līdz ar to nodrošinot viendabīgumu, kurā liela nozīme ir ģeogrāfiskajiem faktoriem. “Tettninger Hopfen” viendabīgumu Tettninger šķirnei ir apstiprinājusi Hohenhaimas (Hohenheim) universitāte, bet šķirnei “Hallertauer Mittelfrüher” – alus darītava Anheuser/Busch. Turklāt katras piegādātās apiņu partijas kvalitāti pārbauda “Tettninger Hopfen” laboratorijā (piemēram, slimību pazīmes, mitruma saturs, rogu pieziedlapas, šķirnes tīrība un viendabīgums). “Tettninger Hopfen” augstais viendabīgums tiek apstiprināts katru gadu.

“Tettninger Hopfen” ir plaši pazīstami arī ārpus reģiona robežām.

Smalkajam aromātam, kas nāk no mazās, bet izsmalcinātās apiņu audzēšanas metropoles Tetnangas, ir piekritēji visā pasaulē: Japānā tas nebūt nav mazāk mīlēts kā ASV. Īpašs novērtējuma un kvalitātes apliecinājums ir tad, ja alus darītājs ASV uz alus iepakojuma etiķetes norāda “brūvēts ar “Tettninger Hopfen””, kas nebūt nav retums. Pateicoties apiņu kvalitātei, “Tettninger Hopfen” vienmēr sasniedz visaugstākās pārdošanas cenas (deviņdesmito gadu ES ikgadējie ziņojumi, Bavārijas reģionālā aģentūra (Bayerische Landesanstalt) ikgadējie ziņojumi no 1990. līdz 2000. gadam; P. Heidtmann, “Grünes Gold”, 1994, 368., 369. lpp.). Arī pašu apiņu pilsētas Tetnangas iedzīvotāju dzīve ir saistīta ar apiņiem. To atspoguļo reģionālās struktūras un ar “Tettninger Hopfen” saistītie pasākumi. Piemēram, apmeklējot 1995. gadā izveidoto “Tettninger Hopfen” muzeju un iepazīstoties ar visu, kas saistītas ar apiņu audzēšanu, var izjust patiesu valdzinājumu. Pastaigas laikā pa četrus kilometrus garo “Tettninger Hopfen” audzēšanas taku interesenti var noskaidrot visu, kas jāzina par “Tettninger Hopfen”. 42 km garais “Tettninger Hopfen” apkārtnē ved riteņbraucējus cauri Tetnangas audzēšanas reģionam. Apiņu svētkos, kas katru gadu norisinās augustā neilgi pirms ražas novākšanas Tettnang-Kau, Tetnangas iedzīvotāji godina sava “zaļā zelta” senās tradīcijas. Visbeidzot, katru otro gadu jaunievēlētās Tetnangas apiņu “kronētās personas” (apiņu karaliene un divas princeses) pārstāv “Tettninger Hopfen” gan savā reģionā, gan starptautiskā mērogā.

#### 4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: Lacon GmbH  
Adrese: Weingartenstr. 15  
77654 Offenburg  
DEUTSCHLAND  
  
Tel. +49 781919 3730  
Fakss +49 781919 3750  
E-pasts: lacon@lacon-institut.org

#### 4.8. Marķējums:

—