

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 482/2012**z dnia 7 czerwca 2012 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Tettnanger Hopfen (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 4 akapit pierwszy,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Niemiec o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Tettnanger Hopfen”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 415/2010⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji. Ze względów ekonomicznych dopuszcza się nowe systemy palikowania. Dostosowano okres zbioru, aby umożliwić lepsze dostosowanie go do coraz bardziej niekorzystnych czynników meteorologicznych. Przy nowych systemach palikowania dopuszczono stosowanie środków chwastobójczych w celu zwiększenia ilości

wody, do której sadzonki chmielu mają dostęp. Maksymalną temperaturę suszenia podwyższa się do 65 °C z uwagi na najnowsze osiągnięcia wiedzy naukowej.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Tettnanger Hopfen” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 czerwca 2012 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,

Dacian CIOLOȘ

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 119 z 13.5.2010, s. 5.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Tettninger Hopfen” zatwierdza się następujące zmiany:

Metoda produkcji:

- 1) Skreśla się całkowicie czwarte, piąte i szóste zdanie, tj.:

Plantator chmielu „Tettninger Hopfen” może rozpocząć prace dopiero wiosną, w przeciwieństwie do innych obszarów upraw, w których przewodniki zakładane są już w zimie. Wynika to ze specyficznych dla tego regionu systemów prowadzenia przewodów. Podczas gdy na innych obszarach upraw powszechny jest system wielkoobszarowy (system jednorzędowy), w regionie Tettning 6 rzędów tworzy tzw. „zestaw”, po którym następuje ścieżka przejazdowa.

Wyjaśnienie: Wprowadzenie nowych (innych) systemów palikowania uzasadnione jest względami ekonomicznymi i w szczególności ułatwia stosowanie maszyn.

- 2) W zdaniu siódmym sformułowanie „pierwszej połowie kwietnia” zastępuje się sformułowaniem „od początku marca do połowy kwietnia”.

Wyjaśnienie: Wydłużenie okresu zbioru umożliwia lepsze dostosowanie go do coraz bardziej niekorzystnych czynników meteorologicznych związanych ze zmianą klimatu i pozwala racjonalniej korzystać z siły roboczej.

- 3) Skreśla się całkowicie szesnaste i siedemnaste zdanie, tj.:

Specyfika polega na tym, że od etapu kwitnienia rozpoczyna się odnowa roślinności (wykorzystanie herbicydów jest zakazane w drodze zobowiązania własnego, w przeciwieństwie do innych obszarów uprawy), dlatego też nie trzeba już stosować żadnych środków obróbki gleby. Dzięki temu ogranicza się proces zbijania gleby i wymywania, a wspiera proces humifikacji.

Wyjaśnienie: Nowe systemy palikowania mogą wymagać stosowania środków chwastobójczych. Chodzi tu wyłącznie o stosunkowo rzadkie przypadki intensywnego wzrostu chwastów i jest konieczne do zwiększenia ilości wody, do której mają dostęp sadzonki chmielu. Nie powinno to niekorzystnie wpływać na jakość chmielu.

- 4) W zdaniu dwudziestym „62 stopni” zastępuje się przez „65 °C”.

Wyjaśnienie: W świetle najnowszych osiągnięć wiedzy naukowej stosowanie maksymalnej temperatury suszenia 65 °C może okazać się konieczne. Podwyższenie maksymalnej temperatury suszenia jest związane z warunkami ogólnymi umów na dostawy chmielu; tabela dotycząca jakości niemieckiego chmielu zawiera zapis, że chmiel w stanie surowym ma być suszony w temperaturze 60–65 °C. Ponadto suszenie w wyższej temperaturze służy poprawie efektywności energetycznej. Operacja ta nie ma żadnego negatywnego wpływu na subtelny aromat chmielu.

ZAŁĄCZNIK II

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„TETTANGER HOPFEN”

Nr WE: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Tettninger Hopfen”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.8: Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Botanika: Z punktu widzenia botaniki chmiel (*Humulus lupulus*) należy do rzędu pokrzywocwów (*Urticales*) i rodziny konopiowatych (*Cannabaceae*). Chmiel jest rośliną dwupienną, co oznacza, że na tej samej roślinie znajdują się jedynie kwiaty żeńskie lub kwiaty męskie. Uprawia się jedynie chmiel „żeński”, którego kwiaty rozwijają się w szyszki chmielowe. Ochrona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006 powinna odnosić się wyłącznie do żeńskich szyszek chmielowych (chmielu świeżego) oraz produktów uzyskiwanych w wyniku ich obróbki, w tym przypadku w szczególności granulatu chmielowego i ekstraktów chmielowych. Szyszka chmielowa składa się z przylistków, podsadek i osadki oraz zawiera cenne dla browarnictwa składniki chmielu „Tettninger Hopfen”. Chmiel jest rośliną dnia krótkiego, co oznacza, że jego wzrost ma miejsce w czasie zwiększania się długości dnia, zaś kwitnienie od ok. dnia 21 czerwca, kiedy dzień staje się krótszy. Ze względu na związane z lokalizacją czynniki, korzystniejsze niż na innych obszarach uprawy (podłoże, suma opadów oraz średnie temperatury) chmiel „Tettninger Hopfen” osiąga wysokość do 8,30 m (podpórki do uprawy chmielu mają na innych obszarach upraw zazwyczaj wysokość 7–7,50 m). Chmiel ten rośnie szybko (do 30 cm dziennie) i jest rośliną prawoskrętną. Nazwa „Tettninger Hopfen” odnosi się do odmian aromatycznych z obszaru uprawy Tettning. Oprócz odmian głównych *Tettninger* (od 1973 r. ujednoliconą nazwa „Tettninger Frühhopfen”; P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 342) oraz *Hallertauer Mittelfrüher* uprawia się również odmiany *Hallertauer Tradition* oraz *Perle*. Odmianę *Tettninger* hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettning.

Zastosowanie: Chmiel „Tettninger Hopfen” wykorzystuje się prawie wyłącznie (99 %) do produkcji piwa (niewielka część wykorzystywana jest w przemyśle farmaceutycznym). Chmiel „Tettninger Hopfen” sprzedawany jest klientom przede wszystkim w postaci przetworzonej jako granulaty, zaś w mniejszym zakresie jako ekstrakt, ponieważ w procesie ekstrakcji mogą zostać utracone wartościowe substancje aromatyczne.

Składniki: Składniki chmielu, które nadają mu szczególną wartość, to substancje goryczkowe (żywice chmielowe), substancje aromatyczne (olejki eteryczne) oraz garbniki (polifenole). Tettning określa się jako obszar uprawy chmielu aromatycznego.

Chmiel „Tettninger Hopfen” zawdzięcza swoją sławę w szczególności wysokiej jakości substancjom aromatycznym (tzw. bukiet chmielowy), które składają się z ponad 300 olejków eterycznych. Opis aromatu chmielu „Tettninger Hopfen” obejmuje zazwyczaj takie określenia jak „kwiatowy”, „cytrusowy”, „owocowy”, „porzeczkowy”, „słodkawy” czy „korzeny”. „Ogólny aromat” określa się w przypadku chmielu uprawianego w regionie Tettning jako „harmonijny, o trwałej pełni i łagodny”.

Oprócz tego podziału gatunki w handlu chmielem ocenia się oficjalnie w podziale na kategorie „bardzo aromatyczny, aromatyczny, chmiel goryczkowy, chmiel o wysokiej zawartości alfa-kwasów”. 96 % chmielu „Tettninger Hopfen” (odmiany *Tettninger* i *Hallertauer*) znajduje się w kategorii „bardzo aromatyczny”, zaś pozostałe 4 % (*Perle* i *Hallertauer Tradition*) w kategorii „aromatyczny”. Jako że większości z 300 składników aromatycznych nie da się rozróżnić sensorycznie, osoby podejmujące decyzje o wyborze i zakupie posługują się subiektywnymi wrażeniami dotyczącymi aromatu (przy selekcjonowaniu kupujący wsadza po prostu nos w chmiel). Znaczący tej tematyki określają chmiel „Tettninger Hopfen” jako najlepszy chmiel.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji surowego chmielu, aż do pakowania szyszek chmielowych, plombowania i wystawiania poświadczenia pochodzenia szyszek chmielowych w lokalnym ośrodku plombowania mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi uprawy Tettang. Obejmuje on:

- 1) w okręgu administracyjnym Bodensee gminy Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen oraz Tettang;
- 2) w okręgu administracyjnym Ravensburg gminy Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (dawniej gminy Neuravensburg i Schomburg);
- 3) w okręgu administracyjnym Lindau (Bodensee) gminy Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn oraz Wasserburg (Bodensee).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

O uprawie chmielu w regionie Tettang wspomniano po raz pierwszy oficjalnie w 1150 r. (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 12). W 1838 r. na terenie ówczesnego Oberamt Tettang wymieniano 14 browarów (zob. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettang” („Opis Oberamt Tettang”), 1838, s. 62), w tym 3 w samym mieście. Trzy lata później, w 1841 r., było ich już sześć (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 13). Ich właściciele uprawiali własny chmiel. Uprawę planową rozpoczął w 1844 r. lekarz okręgowy Johann Nepomuk von Lentz wraz z ośmioma innymi mieszkańcami miasta, prowadząc ją na terenach, gdzie warunki klimatyczne były mniej korzystne dla hodowli winorośli (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 15). Od 1860 r. obszar uprawy chmielu zaczął się rozszerzać; ekspansja w kierunku północnym spowodowała wkrótce połączenie się ze starszym obszarem uprawy chmielu w regionie Altshausen (uprawa chmielu od ok. 1821 r.; P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 14). W 1864 r. obszar uprawy chmielu miał 91 ha, w 1866 r. 160 ha, w 1875 r. 400 ha, a w 1914 r. 630 ha (P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 22 i nast.) Obszar uprawy chmielu Tettang powiększył się najbardziej w latach 90. XX w., kiedy to wzrósł do 1 650 ha (raport o stanie rynku chmielu w UE 1997 r., raport HVG 1997 r.). W regionie objętym chronionym oznaczeniem Tettang selekcjonowano i uprawiano wyłącznie chmiel aromatyczny.

Chmiel „Tettnanger Hopfen” uprawiany jest wyłącznie na tzw. żwirze tarasów nizinnych na morenie rzeźby młodoglacjalnej zlodowacenia Würm, w niecce Schussen, wzdłuż rzeki Argen oraz jej brzegów z okresu zlodowacenia. Ta formacja geologiczna, w której występują głęboko umiejscowione prądy wody gruntowej, umożliwia głębokie ukorzenie chmielu (do 2 m). Jednocześnie zapewnia to stałe nawodnienie, również w okresach ekstremalnej suszy. Ważną rolę w wydobyciu aromatu chmielu odgrywa tu również dość łagodny klimat obszaru położonego 400–600 m n.p.m., pozostający pod wpływem Jeziora Bodeńskiego.

Chmiel „Tettnanger Hopfen” uprawiany jest w niespotykanych warunkach klimatycznych (średnia temperatura roczna, nasłonecznienie, suma opadów). Średnie wartości temperatury (9,4 °C), nasłonecznienia (niemal 1 800 godzin) i sumy opadów (1 136 mm) za ostatnie 30 lat (stan z 2009 r.) kształtują się znacznie powyżej średniej z innych niemieckich obszarów uprawy.

5.2. Specyfika produktu

Nazwa „Tettnanger Hopfen” odnosi się do odmian aromatycznych z obszaru uprawy Tettang. Oprócz odmian głównych, znanych jako „Tettnanger” i „Hallertauer Mittelfrüher”, uprawia się również odmiany „Hallertauer Tradition” oraz „Perle”. Odmianę „Tettnanger” hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettang.

Chmiel „Tettnanger Hopfen” zawiera wysokiej jakości substancje aromatyczne, co zawdzięcza kombinacji ponad 300 olejków eterycznych (tzw. bukiet chmielowy). Opis aromatu chmielu „Tettnanger Hopfen” obejmuje zazwyczaj takie określenia jak „kwiatowy”, „cytrusowy”, „owocowy”, „porzeczkowy”, „słodkawy” czy „korzenny”. „Ogólny aromat” określa się w przypadku chmielu uprawianego w regionie Tettang jako „harmonijny, o trwałej pełni i łagodny”.

Zgodnie z podziałem na kategorie stosowanym przez sprzedawców chmielu 96 % chmielu „Tettninger Hopfen” (odmiany *Tettninger* i *Hallertauer*) zalicza się do kategorii „bardzo aromatyczny”, zaś pozostałe 4 % (*Perle* i *Hallertauer Tradition*) do kategorii „chmiel aromatyczny”.

Cechą charakterystyczną chmielu „Tettninger Hopfen” jest jego duża jednorodność.

Potwierdzają to każdego roku analizy zewnętrznych oznak jakości dostarczanych partii chmielu wykonywane przez laboratorium chmielu w Tettning.

W odniesieniu do odmiany *Tettninger* wyniki te potwierdził Uniwersytet Hohenheim, zaś w odniesieniu do odmiany *Hallertauer Mittelfrüher* browar Anheuser/Busch.

Chmiel „Tettninger Hopfen” cieszy się bardzo dobrą opinią daleko poza granicami regionu. Wspaniały aromat chmielu z małego, ale znakomitego ośrodka produkcji w Tettning ma zwolenników na całym świecie i jest tak samo ceniony w Japonii, jak i w USA. Szczególnym wyrazem renomy i pozytywnej oceny jakości jest na przykład umieszczanie przez browar w USA informacji na etykiecie „brewed with Tettning Hops” [warzone przy użyciu chmielu odmiany Tettning], co zdarza się dość często. Dzięki swojej jakości chmiel „Tettninger Hopfen” osiąga niezmiennie najwyższe ceny sprzedaży (unijne sprawozdania roczne z lat 90., roczne raporty bawarskiego Landesanstalt za lata 1990–2000; P. Heidtmann „Grünes Gold” („Zielone złoto”), 1994, s. 368, 369). Również mieszkańcy miasta Tettning żyją z chmielu i dla chmielu, czego dowodem są różne regionalne struktury oraz wydarzenia, których tematyka skoncentrowana jest wokół chmielu. Przykładem fascynacji kulturą związaną z uprawami chmielu jest istniejące od 1995 r. Tettninger Hopfenmuseum (Muzeum chmielu regionu Tettning). Zainteresowani odwiedzający znajdują na 4-kilometrowej ścieżce edukacyjnej wszelkie istotne informacje na temat chmielu z regionu Tettning. Przez obszar uprawy chmielu „Tettninger Hopfen” poprowadzono trasę rowerową Tettninger Hopfenschlaufe o długości 42 km. Podczas odbywającego się corocznie w sierpniu, tuż przed zbiorami, Festiwalu Chmielu (Hopfenfest) organizowanego w Tettning-Kau mieszkańcy regionu celebrują tradycję swojego „zielonego złota”. Z kolei wybierane co dwa lata chmielowe osobistości regionu Tettninger (królowa chmielu i dwie księżne) reprezentują chmiel „Tettninger Hopfen” w kraju i za granicą.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Połączenie warunków geologicznych (wartość gleby) i klimatycznych jest optymalne dla wzrostu chmielu „Tettninger Hopfen” i tworzenia się szyszek, jak również przyczynia się do jego jednorodności geograficznej. Ważną rolę w wydobyciu subtelnego aromatu chmielu „Tettninger Hopfen” odgrywa również charakter gleby obszaru geograficznego i jego dość łagodny klimat, pozostający pod wpływem Jeziora Bodeńskiego. Chmiel „Tettninger Hopfen” zawdzięcza swoją międzynarodową sławę w szczególności temu aromatowi. Wynikiem długiej tradycji uprawy chmielu w regionie Tettning jest identyfikacja populacji tego regionu z chmielom „Tettninger Hopfen”, która stanowi nieodłączny element miejscowej kultury.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Markenblatt tom 33 z 20.8.2010, część 7a-bb, s. 14729

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