

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 222/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«TETTNER HOPFEN»

CE N.º: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

DOP () IGP (X)

A presente ficha contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Bundesministerium der Justiz
Endereço: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax: +49 302025-8251
E-mail: —

2. Agrupamento:

Nome: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Endereço: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettnang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax: +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tettner-hopfen.de
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.8: Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.)

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome:

«Tettner Hopfen»

4.2. Descrição:

Botânica: Botanicamente, o lúpulo (*Humulus lupulus*) pertence à mesma família do cânhamo (*Cannabaceae*) e à ordem das *Urticales* (urtigas). É uma planta dióica, ou seja, cada planta possui apenas flores masculinas ou femininas. Cultivam-se apenas as plantas «femininas», cujas inflorescências constituem os cones. A protecção concedida pelo Regulamento (CE) n.º 510/2006 aplica-se unicamente aos cones femininos (lúpulo verde) e aos produtos obtidos a partir da sua transformação (neste caso, *pellets* e, em especial, extracto de lúpulo). O cone de lúpulo é constituído por brácteas, bractéolas e ráquis que fornecem os constituintes de fermentação valiosos do «Tettnanger Hopfen». O lúpulo é uma planta de dias curtos, ou seja, desenvolve-se na Primavera, quando os dias começam a crescer, e floresce por volta de 21 de Junho, quando os dias começam a diminuir. Graças às condições propícias em que cresce (solo, níveis de precipitação e temperaturas médias), o «Tettnanger Hopfen» pode atingir 8,3 metros de altura, contrariamente ao de outras zonas (o suporte em outras zonas de cultivo tem, normalmente, 77,5 m de altura). O «Tettnanger Hopfen» é de crescimento rápido (até 30 cm por dia), trepando no sentido dos ponteiros do relógio. Todas as variedades aromáticas da região de Tettnang recebem a designação «Tettnanger Hopfen». São igualmente cultivadas, além das variedades principais «Tettnanger» (desde 1973, uniformemente designada por «Tettnanger Frühhopfen», «Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 342), as variedades «Hallertauer Tradition» e «Perle». A variedade «Tettnanger» é agora exclusiva da área de cultivo de Tettnang.

Utilização: O «Tettnanger Hopfen» é utilizado quase exclusivamente (cerca de 99 %) na produção de cerveja, destinando-se uma ínfima quantidade a produtos farmacêuticos. Os clientes recebem o «Tettnanger Hopfen» já transformado em *pellet* e, em menos quantidade, sob a forma de extracto (dada a possibilidade de perda de aromas valiosos durante o processo de extracção).

Ingredientes: Os principais constituintes do lúpulo são: substâncias amargas (resinas), aromas (óleos essenciais) e taninos (polifenóis). A zona de Tettnang caracteriza-se pelo cultivo de variedades aromáticas de lúpulo. O «Tettnanger Hopfen» deve o seu renome internacional aos aromas excepcionalmente delicados, constituídos por mais de 300 componentes de óleos essenciais (o chamado *bouquet* do lúpulo). A descrição do aroma do «Tettnanger Hopfen» inclui os qualificativos floral, acitrinado, frutado, aframboesado, doce e picante. Considera-se que o lúpulo da área de Tettnang possui um aroma harmonioso mas cheio, suave e persistente.

Para além desta classificação, as variedades são oficialmente descritas pelos comerciantes de lúpulo com os qualificativos seguintes: «aroma finíssimo, aromático, lúpulo amargo, lúpulo de primeira». 96 % do «Tettnanger Hopfen» (variedades *Tettnanger* e *Hallertauer*) insere-se na categoria «aroma finíssimo»; os restantes 4 % (*Perle* e *Hallertauer Tradition*) na categoria «aromático».

Dado que muitos dos 300 componentes aromáticos não são detectáveis sensorialmente, o mais importante para os decisores e compradores das cervejeiras continua a ser a impressão subjectiva do aroma (quando efectua a selecção, o comprador mergulha o nariz no lúpulo). Os conhecedores dizem que o «Tettnanger Hopfen» é o melhor de todos.

4.3. Área geográfica:

A área de cultivo é a zona de Tettnang. Inclui: a) os municípios de Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen e Tettnang, no distrito do Lago de Constança (Bodenseekreis); b) os municípios de Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (área dos antigos municípios de Neuravensburg e Schomburg), no distrito rural de Ravensburg; e c) os municípios de Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn e Wasserburg (Bodensee), no distrito rural de Lindau (Bodensee).

4.4. Prova de origem:

Na Alemanha, foram pela primeira vez introduzidas normas sobre a origem do lúpulo em diploma de 1929, expandido em diploma de 1996. A denominação geográfica «Tettnang» é protegida desde, mais ou menos, a publicação do diploma sobre a origem do lúpulo, de 1929, que determina que a área de origem, o ano de cultivo e a variedade sejam especificados na embalagem. Contrariamente ao que acontece com qualquer outro produto agrícola, há décadas que é possível identificar e garantir a origem do lúpulo da região produtora de Tettnang. A aplicação do selo e do certificado especial a todas as embalagens de lúpulo está a cargo de funcionários públicos acreditados para o efeito. Trata-se de uma

espécie de bilhete de identidade que contém as seguintes informações: origem, estado federal alemão, zona de cultivo, grau de transformação, número do centro de certificação, peso unitário da embalagem, número total de embalagens, variedade e ano de colheita. O produtor emite igualmente um documento, designado por «Hopfenherkunftsbestätigung», que confirma a origem do lúpulo.

4.5. Método de obtenção:

Em Tettngang, o a campanha do lúpulo estendese de Março a Setembro. O «Tettnganger Hopfen» propagase por rizomas provenientes das plantas de um produtor ou de campos limítrofes, sempre da região de Tettngang. Em Abril, o produtor começa a preparar o terreno (mobilização do solo utilizando motocultivadoras, grades e arados de discos). Em Tettngang os agricultores não podem iniciar os preparativos antes da Primavera, contrariamente a outras regiões produtoras de lúpulo, onde os sistemas de suporte com arame são montados durante o Inverno. Nesta região, utiliza-se um sistema específico de treliças: enquanto em outras regiões predomina um sistema de fileiras únicas, em Tettngang há seis linhas de lúpulo entre cada linha para as máquinas. Entre o início e meados de Abril, as plantas são podadas sob a superfície para impulsionar o crescimento. Relativamente a outras regiões, em Tettngang este processo decorre entre 2 e 3 semanas mais tarde, porque as plantas do lúpulo crescem e amadurecem mais rapidamente nas condições climáticas que são aí mais favoráveis. Tettngang possui igualmente as treliças de arame mais altas (até 8,30 m). Em razão da melhor qualidade do solo e do clima (índices de pluviosidade e insolação), o lúpulo necessita de mais espaço para se desenvolver.

O arame de cerca de 8,50 m de comprimento é armado nas treliças e preso ao chão. Procedese à selecção de quatro rebentos de entre 50 pés, os quais são embarrados num arame. Aplicamse seguidamente 2-3 doses de fertilizante e tomamse medidas para proteger as plantas. No final de Junho, as plantas de lúpulo atingiram a altura das treliças e começam a produzir flor. Durante o período de floração procedese à sementeira de uma cobertura verde (contrariamente à prática noutras regiões, os produtores de Tettngang proibiram voluntariamente a utilização de herbicidas), o que significa que não são necessárias outras mobilizações do solo. Impedese assim a sua compactação e erosão hídrica e fomentase a formação de húmus.

A colheita inicia-se por volta de 20 de Agosto. As folhas, rebentos e cones são destacados e limpos. Depois de secos (à temperatura máxima de 62 °C, para guardar o aroma) e humedecidos até terem um teor de humidade de cerca de 11 %, são embalados. Seguidamente, são enviados para o centro local de certificação, onde se procede à pesagem, recolha de amostras (destinadas ao laboratório independente que procede às análises de qualidade), selados e certificados. Esta fase precede a transformação do lúpulo em *pellets* e extracto, realizada fora da área geográfica.

4.6. Relação:

O primeiro registo oficial de cultivo de lúpulo na região de Tettngang data de 1 150 («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 12). Os registos de 1838, do Oberamt Tettngang de então, indicam o nome de 14 cervejeiras (ver «Beschreibung des Oberamts Tettngang», Memminger, 1838, p. 62), três das quais produziam para a vila. Três anos mais tarde, em 1841, o número tinha aumentado para seis («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 13). O lúpulo era cultivado pelos próprios proprietários. O cultivo metódico de lúpulo foi introduzido em 1844 pelo físico Johann Nepomuk von Lentz e oito habitantes da vila, numa área em que as condições climáticas dificultavam o cultivo da vinha («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 15). A partir de 1860, a área de cultivo foi-se expandindo, até se unir a uma região anterior de cultivo, Altshausen, a norte (onde o lúpulo era cultivado desde cerca de 1821; «Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 14). Em 1864, eram cultivados 91 ha; este valor aumentou para 160 ha em 1866, 400 ha em 1875, e 630 ha em 1914 («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 22 *et seq.*). A região de cultivo do lúpulo em torno de Tettngang conheceu o auge na década de 90 do século passado, em que a área cultivada aumentou para 1650 hectares (Relatório da UE sobre o mercado do lúpulo, 1997, HGV, relatório de grupo de produtores). Na região de Tettngang seleccionava-se e cultivava-se apenas o lúpulo aromático.

O cultivo processa-se unicamente na gravilha dos socalcos inferiores formados pelo *till* das moreias tardias da glaciação de Würm, na bacia de Schussen, ao longo do rio Argen e das suas margens datadas do período glacial. Esta formação geológica, de correntes de água subterrânea, permite que as raízes do lúpulo se desenvolvam até uma profundidade de 2 m. Simultaneamente, fornece à planta uma fonte constante de humidade, mesmo em períodos de seca extrema. O clima temperado que se faz sentir entre 400 e 600 m de altitude, parcialmente influenciado pelo Lago de Constança, constitui mais um factor importante na determinação do aroma do «Tettnganger Hopfen».

As condições climáticas em que é cultivado (temperaturas médias anuais, insolação, precipitação) são únicas. Com uma temperatura de 9,4 °C, quase 1 800 horas de sol e 1 136 mm de precipitação, os valores médios registados nos últimos 30 anos (dados de 2009) são muito mais elevados do que os das restantes regiões produtoras da Alemanha.

A combinação destes factores geológicos e climáticos providencia as condições ideais para o cultivo do «Tettninger Hopfen» e a produção de cones e assegura a homogeneidade devida, em grande medida, aos factores geográficos. A homogeneidade da variedade de lúpulo *Tettning* foi confirmada pela Universidade de Hohenheim e a da *Hallertauer Mittelfrüher* pela fábrica de cerveja Anheuser/Busch. As características externas de qualidade de cada lote fornecido são igualmente examinadas pelo laboratório de «Tettninger Hopfen» (doenças, humidade, brácteas dos cones, pureza da variedade e homogeneidade).

O seu elevado nível de homogeneidade é confirmado anualmente e a sua fama estende-se longe das suas fronteiras regionais.

O seu aroma delicado tem vindo a conquistar conhecedores japoneses e norte-americanos. Nos EUA pode encontrar-se um exemplo do respeito de que desfruta e do modo como é reconhecida a sua qualidade, não sendo raro os cervejeiros aporem um rótulo nos barris, com a indicação «Brewed with Tettning Hops». A qualidade que o caracteriza traduz-se nos preços de venda (sempre os mais elevados, de acordo com os relatórios anuais da UE da década de 90 do século passado e com os relatórios anuais da *bayerische Landesanstalt*, entre 1990 e 2000; «Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 368 e 369). A vida dos habitantes de Tettning gira em torno do lúpulo, tal como atestado pelas estruturas e eventos regionais, centrados na sua cultura. O Museu do «Tettninger Hopfen», que abriu as portas em 1995, atesta bem o fascínio da cidade pelo cultivo do lúpulo. Uma rota educativa de 4 km revela aos visitantes interessados tudo o que há a saber sobre o «Tettninger Hopfen». Os ciclistas dispõem de um circuito circular de 42 km, que os leva pela região de cultura. Anualmente, em Agosto, logo após a colheita, os habitantes de Tettning reúnem-se para celebrar a longa tradição do «ouro verde», no Festival do Lúpulo, em Tettning-Kau. Por último, de dois em dois anos, procede-se à eleição das rainhas do «Tettninger Hopfen» (uma rainha e duas princesas), embaixadoras da planta no país e no estrangeiro.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Lacon GmbH
Endereço: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Fax: +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Rotulagem:

—

—