REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 482/2012 AL COMISIEI

din 7 iunie 2012

de aprobare a unor modificări minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Tettnanger Hopfen (IGP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 7 alineatul (4) primul paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Germaniei de aprobare a modificării elementelor din caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Tettnanger Hopfen", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 415/2010 al Comisiei ([2]).

(2) Cererea are drept scop modificarea caietului de sarcini. Din motive economice, sunt autorizate noi sisteme de spaliere. Perioada de tăiere este modificată pentru a se permite o mai bună adaptare la factorii meteorologici din ce în ce mai nefavorabili. Se autorizează folosirea erbicidelor cu noile sisteme de spaliere, pentru ca plantele de hamei să aibă la dispoziție o mai mare cantitate de apă. Temperatura maximă de uscare este modificată la 65 °C, ca urmare a noilor informații științifice disponibile.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din regulamentul respectiv,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al indicației geografice protejate „Tettnanger Hopfen" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 7 iunie 2012.

Pentru Comisie,
pentru președinte
Dacian CIOLOȘ
Membru al Comisiei

([1]) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.
([2]) JO L 119, 13.5.2010, p. 5.

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al indicației geografice protejate „Tettnanger Hopfen”:

Metodă de obținere:

1. Se elimină următoarele teze a patra, a cincea și a șasea:

   Cultivatorii de hamei din Tettnang nu pot începe lucrul până în primăvară, spre deosebire de alte regiuni de cultură a hameiului, unde sistemele de susținere din sârmă sunt instalate în timpul iernii. Aceasta se datorează faptului că regiunea are sisteme de spaliere specifice. Dacă în alte regiuni predomină sistemul pe un singur rând, în Tettnang sunt șase rânduri de hamei între rândurile pentru utilaje.

   Explicație: introducerea unor noi (diferite) sisteme de spaliere se face din motive economice, aceasta facilitând în special folosirea utilajelor.

2. În a șaptea teză, se înlocuiește „între începutul și mijlocul lunii aprilie” cu „între începutul lunii martie și mijlocul lunii aprilie”.

   Explicație: extinderea perioadei de tăiere permite o mai bună adaptare la factorii meteorologici din ce în ce mai nefavorabili ca urmare a schimbărilor climatice, precum și utilizarea optimală a forței de muncă.

3. Se elimină următoarele teze a cincisprezecea și a șaisprezecea:

   O particularitate este că, în timpul fazei de înflorire, se seamănă o cultură de acoperire (spre deosebire de alte regiuni, cultivatorii de hamei din regiunea Tettnang au interzis în mod voluntar utilizarea erbicidelor), ceea ce înseamnă că nu mai sunt necesare alte lucrări ale solului. Prin această practică, se previne compactarea și erodarea solului și se stimulează formarea de humus.

   Explicație: este posibil ca noile sisteme de spaliere să necesite utilizarea de erbicide. Acestea se utilizează doar în cazurile – destul de rare – de dezvoltare în exces a buruienilor și sunt indispensabile pentru ca plantele de hamei să aibă la dispoziție o mai mare cantitate de apă. Prin urmare, calitatea hameiului nu ar trebui să fie afectată de acest lucru.

4. În a nouăsprezecea teză, se înlocuiește „62 °C” cu „65 °C”.

   Explicație: ca urmare a existenței unor noi informații științifice, se poate dovedi necesară o temperatură maximă de uscare de 65 °C. Creșterea temperaturii maxime de uscare corespunde condițiilor generale prevăzute de contractul de livrare a hameiului; tabelul privind calitatea hameiului german specifică pentru hameiul brut o temperatură de uscare de 60-65 °C. În plus, uscarea la o temperatură mai mare ameliorează eficiența energetică. Această operație nu afectează în mod negativ aroma delicată a hameiului.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„TETTNANGER HOPFEN"

Nr. CE: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumire**

„Tettnanger Hopfen"

2. **Statul membru sau țara terță**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.8: alte produse menționate în anexa I la tratat (condimente etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Botanică: hameiul (*Humulus lupulus*) face parte din ordinul *Urticales* (urzici) și din familia cânepii (*Cannabaceae*). Hameiul este o plantă dioică, ceea ce înseamnă că fiecare plantă are doar flori femele sau doar flori mascule. Se cultivă doar plantele „femele", din ale căror flori se dezvoltă conurile. Protecția acordată de Regulamentul (CE) nr. 510/2006 se aplică doar conurilor de hamei din flori femele (hamei proaspăt) și produselor rezultate din prelucrarea hameiului, respectiv, în cazul de față, granulelor de hamei și extractului de hamei. Conul de hamei este format din bractee, bracteole, un peduncul și tija centrală a florii de hamei și conține substanțele valoroase pentru fabricarea berii, prin care se distinge hameiul din Tettnang. Hameiul este o plantă de zi scurtă, crescând primăvara pe măsură ce zilele se lungesc și înflorind în jurul datei de 21 iunie, când zilele încep să se scurteze. Mulțumită condițiilor favorabile în care crește (sol, nivel de precipitații și temperaturi medii), hameiul din Tettnang poate atinge înălțimi de 8,3 m, spre deosebire de hameiul din alte zone (sistemele de susținere din alte zone de cultură au, de regulă, înălțimi de 7-7,5 m). Acest tip de hamei crește repede (cu până la 30 de cm pe zi) și se cațără în sensul acelor de ceas. Toate soiurile aromatice din regiunea Tettnang sunt definite ca „Tettnanger Hopfen". Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de „Tettnanger" (începând din 1973, denumirea comună de „Tettnanger Frühhopfen"; v. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 342) și „Hallertauer Mittelfrüher", se cultivă și soiurile „Hallertauer Tradition" și „Perle". Soiul „Tettnanger" este cultivat exclusiv în zona de cultură Tettnang.

Utilizare: Hameiul din Tettnang este utilizat aproape exclusiv (în proporție de aproximativ 99 %) în producția de bere, o mică parte fiind folosită la fabricarea de produse farmaceutice. Clienții primesc hameiul din Tettnang prelucrat, sub formă de granule de hamei și, în mai mică măsură, sub formă de extract de hamei, deoarece în timpul procesului de extracție se pot pierde arome valoroase.

Ingrediente: Substanțele importante din hamei sunt substanțele amare (rășini de hamei), aromele (uleiuri esențiale) și taninii (polifenoli). Tettnang se definește ca o zonă de cultură a unor soiuri aromatice de hamei.

Hameiul din Tettnang își datorează reputația internațională în special aromelor sale excepțional de delicate, care sunt formate din peste 300 de componente de uleiuri esențiale (așa-numitul „buchet" al hameiului). Printre descrierile referitoare la aroma hameiului din Tettnang se numără caracterizări precum floral, citric, fructat, ca de coacăze roșii, dulce și condimentat. Hameiul cultivat în zona Tettnang este descris în general ca având o aromă „armonioasă, bogată și delicată".

Pe lângă această clasificare, soiurile sunt clasificate oficial de către sectorul comerțului cu hamei în „hamei aromat de primă calitate", „hamei aromat", „hamei amar", „hamei cu înalt conținut de acizi alfa". 96 % din hameiul din Tettnang (soiurile „Tettnanger" și „Hallertauer") intră în categoria „hamei aromat de primă calitate"; restul de 4 % („Perle" și „Hallertauer Tradition") se află în categoria „hamei aromat". Întrucât multe dintre cele 300 de componente aromatice nu pot fi detectate senzorial, cumpărătorii și factorii de decizie de la fabricile de bere aleg hameiul în funcție de impresii subiective (atunci când alege, cumpărătorul își cufundă nasul în hamei). Cunoscătorii spun că hameiul din Tettnang este cel mai bun hamei.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întreaga producție a hameiului proaspăt, până la ambalarea conurilor de hamei, aplicarea sigiliului și certificarea în centrul local de certificare, are loc în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este zona de cultură Tettnang. Aceasta cuprinde:

1. În districtul administrativ al Lacului Constanța (Landkreis), comunele Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen și Tettnang;

2. în districtul Ravensburg, comunele Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (teritoriul fostelor comune Neuravensburg și Schomburg);

3. în districtul Lindau (Lacul Constanța), comunele Bodolz, Lindau (Lacul Constanța), Nonnenhorn și Wasserburg (Lacul Constanța).

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Prima mențiune oficială privind cultivarea hameiului în regiunea Tettnang datează din 1150 (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 12). Evidențele din 1838 ale districtului Tettnang de la vremea aceea consemnează existența a 14 fabrici de bere (v. Memminger, *Beschreibung des Oberamts Tettnang*, 1838, p. 62), dintre care trei în orașul Tettnang. Trei ani mai târziu, în 1841, numărul acestora crescuse la șase (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 13). Proprietarii acestora își cultivau singuri hameiul. Cultivarea sistematică a hameiului a fost introdusă în 1844 de doctorul de circumscripție Johann Nepomuk von Lentz, împreună cu opt cetățeni ai orașului, într-o zonă în care condițiile climatice nu favorizau culturile de viță-de-vie (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 15). Începând din 1860, zona de cultură a hameiului s-a extins, ajungând până la regiunea de cultură mai cu tradiție din nord, Altshausen, unde hameiul se cultiva de prin 1821 (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 14). În 1864 s-au cultivat 91 ha, în 1866 – 160 ha, în 1875 – 400 ha, iar în 1914 – 630 ha (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 22 și următoarele). Cea mai importantă extindere a regiunii de cultură a hameiului din zona Tettnang a avut loc în anii 1990, când zona cultivată a crescut la 1 650 hectare (raport UE privind piața hameiului din 1997; raport al grupului de producători HVG, 1997). În regiunea Tettnang s-au selecționat și s-au cultivat întotdeauna doar soiuri aromate de hamei.

Hameiul din Tettnang este cultivat doar pe pietrișul teraselor inferioare formate din morenele târzii ale glaciațiunii Würm din bazinul Schussen, de-a lungul râului Argen și ale malurilor sale datând din era glaciară. Această formațiune geologică, sub care se află curenți de apă freatică, permite hameiului să dezvolte rădăcini care ajung până la 2 m adâncime și, în același timp, oferă hameiului o sursă constantă de umiditate chiar și în perioadele de secetă extremă. Climatul temperat din această zonă situată la 400-600 de metri peste nivelul mării, influențat parțial de Lacul Constanța, reprezintă un alt factor determinant pentru aroma hameiului din Tettnang.

Hameiul din Tettnang este cultivat în condiții climatice unice (în ceea ce privește temperaturile anuale medii, perioadele însorite și precipitațiile). Valorile medii înregistrate în ultimii 30 de ani – temperatură de 9,4 °C, aproape 1 800 de ore de soare și 1 136 mm de precipitații (date din 2009) – sunt mult mai mari decât cele înregistrate în alte regiuni de cultură din Germania.

5.2. *Specificitatea produsului*

Toate soiurile aromatice din regiunea Tettnang sunt definite ca „Tettnanger Hopfen". Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de „Tettnanger" și „Hallertauer Mittelfrüher", se cultivă și soiurile „Hallertauer Tradition" și „Perle". Soiul „Tettnanger" este cultivat exclusiv în zona de cultură Tettnang.

Hameiul din Tettnang conține arome excepțional de delicate, care sunt formate din peste 300 de componente de uleiuri esențiale (așa-numitul „buchet" al hameiului). Printre descrierile referitoare la aroma hameiului din Tettnang se numără caracterizări precum floral, citric, fructat, ca de coacăze roșii, dulce și condimentat. Hameiul cultivat în zona Tettnang este descris în general ca având o aromă „armonioasă, bogată și delicată".

Potrivit categoriilor stabilite de comercianții de hamei, 96 % din hameiul din Tettnang (soiurile „Tettnanger” și „Hallertauer”) intră în categoria „hamei aromat de primă calitate”; restul de 4 % („Perle” și „Hallertauer Tradition”) se află în categoria „hamei aromat”.

Hameiul din Tettnang se caracterizează, de asemenea, printr-o mare omogenitate.

Acest lucru este atestat în fiecare an de analizele caracteristicilor exterioare de calitate ale loturilor furnizate, analize efectuate de laboratorul pentru hamei din Tettnang.

În plus, concluziile astfel obținute au fost confirmate de Universitatea din Hohenheim, pentru soiul „Tettnanger”, și de producătorul de bere Anheuser/Busch, pentru soiul „Hallertauer Mittelfrüher”.

Hameiul din Tettnang are o reputație care depășește granițele regiunii. Aroma delicată a plantei din Tettnang, această minusculă, dar foarte frumoasă capitală a hameiului, a sedus cunoscătorii din lumea întreagă, din Japonia până în America. Un exemplu privind aprecierea și renumele de calitate de care se bucură hameiul din Tettnang poate fi întâlnit în SUA, unde nu rareori producătorii de bere aplică pe butoaiele lor eticheta „Brewed with Tettnang Hops”, indicând că berea respectivă a fost produsă cu hamei din Tettnang. Datorită calității sale, hameiul din Tettnang atinge întotdeauna cele mai mari prețuri la vânzare (rapoarte anuale ale UE din anii 1990; rapoarte anuale 1990-2000 ale Bayerische Landesanstalt; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 368-369). Viața oamenilor din Tettnang se învârte în jurul hameiului, fapt demonstrat de structurile și evenimentele regionale care au în centrul lor hameiul din Tettnang. Muzeul Hameiului din Tettnang (*Tettnanger Hopfenmuseum*), inaugurat în 1995, ilustrează fascinația pe care o exercită cultura hameiului asupra locuitorilor de aici. Vizitatorii interesați au la dispoziție un traseu educativ de 4 km (*Tettnanger Hopfenlehrpfad*) în cursul căruia află tot ceea ce se poate ști despre hameiul din Tettnang. Pentru bicicliști, există o pistă de 42 de km care străbate toată regiunea de cultură a hameiului din Tettnang. În luna august a fiecărui an, cu puțin timp înainte de recoltă, cetățenii din Tettnang se adună pentru a celebra îndelungata tradiție a „aurului lor verde” în cadrul Festivalului Hameiului din Tettnang-Kau. În sfârșit, din doi în doi ani se aleg „altețele hameiului din Tettnang” (o regină și două prințese), care joacă rolul de ambasadoare ale hameiului din Tettnang atât pe plan local, cât și internațional.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Combinația acestor factori geologici și climatici oferă condiții optime pentru ca hameiul din Tettnang să crească și să producă conuri și asigură omogenitatea acestuia, datorată în mare parte factorilor geografici. Natura solului din aria geografică delimitată și climatul temperat din această zonă, influențat parțial de Lacul Constanța, reprezintă alți factori determinanți pentru aroma excepțional de delicată a hameiului din Tettnang. Reputația internațională a hameiului din Tettnang se bazează în mare parte pe această aromă. Tradiția îndelungată a cultivării hameiului în regiunea Tettnang a dus, de asemenea, la identificarea populației din această regiune cu hameiul „Tettnanger Hopfen”, produs care are rădăcini adânci în viața culturală locală.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Markenblatt, vol. 33 din 20.8.2010, partea 7a-bb, p. 14729

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