

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 222/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„TETTANGER HOPFEN”****NR. CE: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****DOP () IGP (X)**

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

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

2. Grup:

Denumire: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adresă: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tettanger-hopfen.de
Componentă: producători/prelucrători (X) alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.8: alte produse menționate în anexa I la tratat – hamei

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Tettanger Hopfen”

4.2. Descriere:

Botanică: Din punct de vedere botanic, 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 masculine. 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, mai ales granulelor de hamei și extractului de hamei. Conul de hamei este format din bractee, bracteole, un peduncul, precum și tija centrală a florii de hamei, conținând substanțele valoroase pentru fabricarea berii prin care se distinge hameiul din Tettngang. 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 Tettngang 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 cățără în sensul acelor de ceas. Toate soiurile aromatice din regiunea Tettngang sunt definite ca „Tettnganger Hopfen”. Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de „Tettnganger” (începând din 1973, denumirea comună de „Tettnganger Frühhopfen”; v. P. Heidtmann „Grünes Gold”, 1994, p. 342) și „Hallertauer Mittelfrüher”, se cultivă și soiurile „Hallertauer Tradition” și „Perle”. Soiul „Tettnganger” este cultivat exclusiv în zona de cultură Tettngang.

Utilizare: Hameiul din Tettngang 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 Tettngang 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). Tettngang se definește ca o zonă de cultură a unor soiuri aromatice de hamei. Hameiul din Tettngang 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 Tettngang se numără caracterizări precum floral, citric, fructat, ca de coacăze roșii, dulce și condimentat. Hameiul cultivat în zona Tettngang este descris în general ca având o aromă „armonioasă, persistentă, bogată și delicată”.

Pe lângă această clasificare, soiurile sunt clasificate oficial de către sectorul comerțului cu hamei în „aromat de primă calitate, aromat, hamei amar, hamei cu înalt conținut de acizi alfa”. 96 % din hameiul din Tettngang (soiurile „Tettnganger” și „Hallertauer”) intră în categoria „aromat de primă calitate”; restul de 4 % („Perle” și „Hallertauer Tradition”) se află în categoria „aromat”.

Întrucât multe din cele 300 de componente aromatice nu pot fi încă 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 Tettngang este cel mai bun hamei.

4.3. Aria geografică:

Aria geografică este zona de cultură Tettngang. Aceasta cuprinde: 1. în districtul Lacului Constanța (Bodenseekreis), comunele Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen și Tettngang, 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).

4.4. Dovada originii:

În Germania, normele privind originea hameiului au fost introduse pentru prima dată prin Legea privind originea hameiului din 1929, fiind apoi completate prin Legea hameiului din 1996. Indicația geografică „Tettngang” este într-o oarecare măsură protejată în temeiul Legii privind originea hameiului din 1929, care prevede că pe ambalajul hameiului trebuie să figureze regiunea de origine, anul recoltei și soiul. Mai mult decât pentru orice alt produs agricol, este posibil deja de zeci de ani să se urmărească și să se garanteze originea hameiului Tettngang din regiunea de cultură Tettngang. Funcționari publici autorizați aplică un sigiliu și un certificat special pe fiecare pachet de hamei; similar unui certificat de naștere, acesta trebuie să cuprindă următoarele informații: originea, landul, regiunea de cultură, gradul

de prelucrare, numărul centrului de certificare, greutatea fiecărui pachet, numărul total de pachete, soiul și anul recoltei. De asemenea, cultivatorul de hamei emite un document denumit „Hopfenherkunftsbestätigung” prin care confirmă originea hameiului.

4.5. Metodă de obținere:

În Tettngang, perioada de producție a hameiului este martie-septembrie. Înmulțirea plantelor de hamei din Tettngang se face prin butași de la plantele cultivatorului sau din culturile învecinate, întotdeauna din regiunea Tettngang. În aprilie, cultivatorul începe să pregătească terenul (ară cu pluguri-freză, grăpează, discuieste). Cultivatorii de hamei din Tettngang 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 Tettngang sunt șase rânduri de hamei între rândurile pentru utilaje. Între începutul și mijlocul lunii aprilie, plantele sunt tăiate adânc la butuc pentru a stimula creșterea. În Tettngang acest proces are loc cu circa 2-3 săptămâni mai târziu decât în alte regiuni, deoarece plantele de hamei cresc și se maturizează mai repede în condițiile climatice mai favorabile din regiunea Tettngang. De asemenea, în Tettngang sunt cele mai înalte spaliere de sârmă (până la 8,30 m). Datorită calității superioare a solului și climei mai favorabile (volum de precipitații și perioade însorite), hameiul necesită mai mult spațiu pentru a se dezvolta.

Sârme de circa 8,50 m lungime sunt fixate pe spalier și ancorate în pământ. Din circa 50 de muguri se selectează patru care sunt îndrumați să urce pe sârmă. Plantele primesc apoi 2-3 doze de îngrășământ și se iau măsuri de protecție a acestora. La sfârșitul lunii iunie, plantele de hamei ating înălțimea spalierului și începe creșterea generativă, adică se formează conurile. 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 Tettngang 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.

Recoltarea începe în jurul datei de 20 august. Frunzele, mugurii și conurile se culeg de pe tulpinile de hamei și se curăță. După ce a fost uscat (la maximum 62 °C, pentru a se păstra aroma fină) și umezit până la un conținut de umiditate de aproximativ 11 %, hameiul se ambalează și se trimite la centrul de certificare local, unde pachetele sunt cântărite, eșantionate (pentru laboratorul independent de analiză a calității), sigilate și certificate. Această etapă precede prelucrarea hameiului sub formă de granule și extract, care nu are loc în aria geografică.

4.6. Legătură:

Prima mențiune oficială privind cultivarea hameiului în regiunea Tettngang datează din 1150 (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 12). Evidențele din 1838 ale districtului Tettngang de la vremea aceea consemnează existența a 14 fabrici de bere (v. Memminger, „Beschreibung des Oberamts Tettngang”, 1838, p. 62), dintre care trei în oraș. 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 prea 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 urm.). Cea mai importantă extindere a regiunii de cultură a hameiului din zona Tettngang 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 Tettngang s-au selecționat și s-au cultivat întotdeauna doar soiuri aromate de hamei.

Hameiul din Tettngang 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 Tettngang.

Hameiul din Tettngang 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.

Combinarea acestor factori geologici și climatici oferă condiții optime pentru ca hameiul din Tettngang să crească și să producă conuri și asigură omogenitatea, datorată în mare parte factorilor geografici. Omogenitatea hameiului din Tettngang a fost confirmată de Universitatea din Hohenheim, pentru soiul „Tettnganger”, și de producătorul de bere Anheuser/Busch, pentru soiul „Hallertauer Mittelfrüher”. Caracteristicile exterioare de calitate (boli, umiditate, frunzele conurilor, puritatea soiului, omogenitate etc.) ale hameiului din fiecare lot furnizat sunt examinate și de laboratorul pentru hamei din Tettngang. În fiecare an se confirmă astfel faptul că hameiul din Tettngang prezintă un grad înalt de omogenitate.

Hameiul din Tettngang are o reputație care depășește granițele regiunii.

Aroma delicată a plantei din Tettngang, această minusculă, dar foarte frumoasă capitală a hameiului, a sedus cunoscători din Japonia până în America. Un exemplu privind aprecierea și renumele de calitate de care se bucură hameiul din Tettngang poate fi întâlnit în SUA, unde nu rareori producătorii de bere aplică pe butoaiele lor eticheta „Brewed with Tettngang Hops”, indicând că berea respectivă a fost produsă cu hamei din Tettngang. Datorită calității sale, hameiul din Tettngang 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 Tettngang se învârtă în jurul hameiului, fapt demonstrat de structurile și evenimentele regionale care au în centrul lor hameiul din Tettngang. Muzeul Hameiului din Tettngang (*Tettnganger 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 (*Tettnganger Hopfenlehrpfad*) în cursul căruia află tot ceea ce se poate ști despre hameiul din Tettngang. Pentru bicicliști, există o pistă de 42 de km care străbate toată regiunea de cultură a hameiului din Tettngang. În luna august a fiecărui an, cu puțin timp înainte de recoltă, cetățenii din Tettngang se adună pentru a celebra îndelungata tradiție a „aurului lor verde” în cadrul Festivalului Hameiului din Tettngang-Kau. În sfârșit, din doi în doi ani se alege „altețelul hameiului din Tettngang” (o regină și două prințese), care joacă rolul de ambasadoare ale hameiului din Tettngang atât pe plan local, cât și internațional.

4.7. Organism de control:

Denumire: Lacon GmbH
Adresă: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Etichetare:

—

—————