

Uverejnenie žiadosti podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2006/C 204/07)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení.

PREHĽAD

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**Žiadosť o zápis podľa článku 5 a článku 17 ods. 2****„ŽATECKÝ CHMEL“****č. ES: CZ/PDO/005/0402/19.10.2004****CHOP (X) CHZO ()**

Tento prehľad bol vypracovaný len na informatívne účely. Zúčastnené strany môžu nájsť všetky informácie v úplnom znení špecifikácie výrobku, ktoré je možné získať od vnútroštátnych orgánov uvedených v časti 1 alebo od Európskej komisie ⁽¹⁾.

1. *Príslušný orgán členského štátu:*

Názov: Úrad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Skupina:*

Názov: Svaz pěstitelů chmele České republiky
Adresa: Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec
Tel.: (420) 415 733 401
Fax: (420) 415 726 052
E-mail: svaz@czhops.cz
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) iní ()

3. *Druh výrobku:*

Trieda č. 1.8 – chmel'

4. *Špecifikácie (prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2):*4.1 *Názov:* „Žatecký chmel“

4.2 *Opis:* Špecifickou vlastnosťou „Žateckého chmele“ (žateckého chmelu) je vzhľad hlávky (stredná až podlhovastá vajcovitá šiška, hmotnosť 100 ks hlávok je 13 – 17 gramov, jemné, pravidelné vretienko, 12 – 16 mm dlhé), jemná chmelová aróma a zlatá farba lupulínu. Pre „Žatecký chmel“ je charakteristická červená farba révy, jemné vretienko, nízky obsah myrcénu a vyrovnaný obsah alfa a beta kyselín. Skladba chmelových živíc je charakteristická pomerne nízkym obsahom alfa horkých kyselín v rozmedzí 2,5 – 5,5 %. Obsah beta horkých kyselín je vyšší než obsah alfa horkých kyselín, takže ich vzájomný pomer sa najčastejšie nachádza v rozmedzí 0,60 – 0,80. Obsah myrcénu je v rozmedzí 25 – 40 %. Ďalším charakteristickým znakom je prítomnosť veľkého množstva beta-farnesénu (medzi 14 – 20 %), ktorý iné druhy chmelu obsahujú len v minimálnom množstve. Celkový charakter vône Žateckého chmelu je daný vzájomným pomerom všetkých jednotlivých zložiek chmelových silíc. Žatecký chmel je poloskorý. Na trh sa dodáva lisovaný alebo granulovaný.

⁽¹⁾ Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, oddelenie politiky kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

- 4.3 Zemepisná oblasť: Žatecký chmeľ sa pestuje v tzv. Žateckej chmeliarskej oblasti. Ide o katastrálne územie v okresoch Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeň-sever, Rokycany. Bližšie určenie je v špecifikácii.
- 4.4 Dôkaz o pôvode: Chmeľ v ČR podlieha certifikácii, ktorá sa upravuje zákonom č. 97/1996 Zb., o ochrane chmeľu, ako aj nariadeniami EÚ, a to nariadením Rady 1952/2005, nariadením Komisie 1784/77 a nariadením Komisie 890/78. Inštitúcia poverená vykonávaním certifikácie chmeľu v ČR je ÚKZÚZ (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský – Ústředný polnohospodársky kontrolný a skúšobný ústav, ďalej len „ústav“).

Postup, ktorý upravuje zákon, zaručuje dokladovateľnosť pôvodu. Pestovateľ vypestovaný chmeľ zväzi, primerane označí, zaplombuje a vystaví vyhlásenie o počte a váhe označených obalov s chmeľom podľa katastrálnych území a odrôd chmeľu. Ústav vykonáva overovanie dopredu označeného chmeľu a chmeľových produktov s vystavením overovacej listiny a zabezpečuje vykonávanie kontroly nad dodržiavaním povinností stanovených zákonom o ochrane chmeľu a predpismi Európskych spoločenstiev. Ústav takisto vedie evidenciu chmeľníc a evidenciu pestovateľov chmeľu.

Štátna polnohospodárska a potravinárska inšpekcia vykonáva kontroly špecifikácií a vydáva rozhodnutia v súčinnosti s ÚKZÚZ.

- 4.5 Spôsob výroby: Žatecký chmeľ sa pestuje v Žateckej chmeliarskej oblasti na chmeľových konštrukciách. Jarné práce začínajú v apríli rezom a vešaním chmeľovodičov, nasleduje vedenie chmeľových výhonkov, kultivácia a chemická ochrana. V priebehu vegetácie sa vykonáva niekoľko postrekov proti živočíšnym škodcom a chorobám. Zber chmeľu prebieha v druhej polovici augusta a začiatkom septembra. Chmeľ sa spracúva na lisovaný alebo granulovaný chmeľ.

Chmeľové konštrukcie sa stavajú z drevených (a v niektorých prípadoch betónových) stĺpov. Ďalej sa používa drôt alebo pri nových konštrukciách oceľové lano. Konštrukcia je cca. 7 m vysoká (optimálna výška pre chmeľ pestovaný v tejto oblasti). Na 1 ha chmeľnice je vysadených 2 500 – 3 500 chmeľových rastlín v závislosti od použitého sponu (daného agrotechnikou, rastovými vlastnosťami rastliny a optimalizáciou štruktúry porastu). Chmeľ je trváca rastlina, ktorá ostáva na jednom stanovišti až 20 rokov. Na chmeľnici sa pestujú len samičie rastliny. Prítomnosť samčích rastlín je nežiaduca z hľadiska ovplyvňovania kvality chmeľu.

Žatecký chmeľ sa vo svojej tradičnej oblasti pestuje už viac ako tisíc rokov. Ako Žatecký chmeľ sa môžu označovať iba tieto klony: Lučan (registrácia v roku 1941), Blato (1952), Oswaldův klon 31 (1952), Oswaldův klon 72 (1952), Oswaldův klon 114 (1952), Siřem (1969), Zlatan (1976), Podlešák (1989) a Blšanka (1993).

- 4.6 Súvislosti: Základom jedinečnosti Žateckého chmeľu (pozri bod 4.2) sú špecifické prírodné podmienky v Žateckej chmeliarskej oblasti. Táto oblasť je od severozápadu chránená Krušnými horami, Doupovskými vrchmi a Českým stredohorím, ktoré vytvárajú tzv. dažďový tieň. Preto priemerný ročný úhrn zrážok tu predstavuje len okolo 450 mm. Rozloženie zrážok je však pre vývoj chmeľu priaznivé (počas vegetačného obdobia sú priemerné zrážky okolo 260 mm). Priemerná ročná teplota je 8 – 9°C (počas vegetačného obdobia 14 – 16°C). Spolu s klimatickými podmienkami má na kvalitu chmeľu vplyv aj pôda tejto oblasti. Ide najmä o červenozem na permských bridliciach, ale aj o ľahšie náplavové pôdy. Na rast a vývoj chmeľu pôsobí aj poloha chmeľníc, ktorú určuje najmä nadmorská výška (200 – 500 m n. m.), umiestnenie v reliéfe terénu, ako aj jeho svahovitosť a vystavenie svetovým stranám. Ide najmä o široké otvorené údolia s voľným prúdením vzduchu, dostatočne chránené pred prudkými západnými a severnými vetrami. Vzhľadom na tieto podmienky by uvádzaný chmeľ nedosahoval v iných oblastiach ani takú kvalitu ani produktivnosť. Prostredie ovplyvňuje najmä obsah látok a vzrast. Vyššie uvedené podmienky (kombinácia priemerných zrážok, teplôt, pôdnych profilov, nadmorskej výšky, svetla) sú jedinečné pre Žateckú chmeliarsku oblasť. Ostatné chmeliarske oblasti vo svete sa budú vždy v niektorej zo základných podmienok odlišovať (t. j. napr. vyššími zrážkami, vyššími priemernými teplotami, kratšou priemernou dĺžkou dňa /denného svetla/ počas vegetačného obdobia).

4.7 Kontrolný subjekt:

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Ústí nad Labem

Adresa: Masarykova 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem

Tel.: (420) 475 651 224

Fax: (420) 475 651 225

E-mail: usti@szpi.gov.cz

Názov: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, odbor trvalých kultur Žatec

Adresa: Chmelařské náměstí 1612, CZ-438 43 Žatec

Tel.: (420) 415 778 119

Fax: (420) 415 778 136

E-mail: webmaster@ukzuz.cz

Konečné rozhodnutie prislúcha Štátnej poľnohospodárskej a potravinárskej inšpekcii.

4.8 Označovanie: Na každom súhrnnom balení sa uvádza nápis ŽATECKÝ CHMEL.

4.9 Vnútroštátne požiadavky: —
