

INÉ AKTY

KOMISIA

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

(2009/C 222/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„TETTANGER HOPFEN“****ES č. DE-PGI-0005-0521-14.03.2006****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Bundesministerium der Justiz
Adresa: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
e-mail —

2. Skupina:

Názov: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adresa: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
e-mail: j.weishaupt@tettanger-hopfen.de
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.8. Iné výrobky patriace do prílohy I k zmluve, chmel

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov:

„Tettanger Hopfen“

4.2. Opis:

Botanika: Z botanického hľadiska patrí chmeľ (*humulus lupulus*) do radu prhlavovitých (*urticales*) a do čeľade konopovitých (*cannabaceae*). Chmeľ je dvojomá rastlina, tzn. jednotlivé rastliny tvoria buď výlučne samičie alebo výlučne samčie kvetenstvá. Pestuje sa len „samičí chmeľ“, z kvetov ktorého sa vyvinú šišťice. Ochrana podľa nariadenia (ES) č. 510/2006 sa má vzťahovať len na samičie chmeľové šišťice (prírodný chmeľ) a výrobky vzniknuté ich spracovaním, konkrétne chmeľové pelety a extrakt chmeľu. Šišťice pozostávajú zo šupín, šupiniek, stopky a vretena. V nich sa nachádzajú obsahové látky chmeľu Tettnanger Hopfen dôležité pre varenie piva. Chmeľ je krátkodenná rastlina, tzn. rast nastáva počas predlžujúcich sa dní, kvitnúť začína približne od 21. júna, keď sa dni začnú skracovať. Tettnanger Hopfen dosahuje vďaka výhodným podmienkam pestovateľskej oblasti (pôda, množstvo zrážok a priemerné teploty) v porovnaní s ostatnými oblasťami pestovania chmeľu rastovú výšku až do 8,30 m (oporné konštrukcie v iných oblastiach majú spravidla výšku 7 – 7,50 m). Ide o rýchlo rastúcu (až 30 cm za deň) a pravotočivú rastlinu. Ako „Tettnanger Hopfen“ sa označujú aromatické druhy z pestovateľskej oblasti Tettngang. Okrem hlavných druhov Tettnanger (od roku 1973 sa používa jednotný názov „Tettnanger Frühhopfen“, P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, 342) a Hallertauer Mittelfrüher sa pestujú aj druhy Hallertauer Tradition a Perle. Druh Tettnanger sa pestuje výlučne v pestovateľskej oblasti Tettngang.

Použitie: Tettnanger Hopfen sa takmer výlučne (pribl. 99 %) využíva pri výrobe piva (len veľmi malá časť sa využíva vo farmácii). K zákazníkovi sa dostáva prevažne v spracovanej forme ako pelety a v menšej miere aj ako extrakt chmeľu, keďže pri extrakcii sa môžu stratiť vzácne aromatické látky chmeľu Tettnanger Hopfen.

Obsahové látky: Obsahové látky, ktoré majú rozhodujúci vplyv na arómu, sú horčiny (chmeľové živice), aromatické látky (éterické oleje) a triesloviny (polyfenoly). Tettngang patrí do oblastí pestovania aromatického chmeľu. Tettnanger Hopfen vďaka svojej svetovej renomé predovšetkým aj mimoriadne jemným aromatickým látkam, ktoré sa skladajú z vyše 300 zložiek éterických olejov (tzv. „buket chmeľu“). Opis arómy chmeľu Tettnanger Hopfen sa pohybuje na škále kvetinová, citrusová, ovocná, ríbezľová, sladká, korenistá. Celkový dojem „aróma“ sa v prípade pestovateľskej oblasti Tettngang opisuje ako „harmonická, intenzívna a jemná“.

Okrem tohto rozdelenia sa druhy v rámci obchodovania s chmeľom oficiálne posudzujú podľa komponentov „najjemnejšia aróma, aróma, horký chmeľ a chmeľ s vysokým obsahom alfa horkých látok“. 96 % chmeľu Tettnanger Hopfen (druhy Tettnanger a Hallertauer) spadajú do skupiny „najjemnejšia aróma“, zvyšné 4 % (druhy Perle a Hallertauer Tradition) do skupiny „aróma“.

Keďže mnohé z 300 aromatických zložiek ešte nie je možné senzoricky uchopiť, spoliehajú sa osoby zodpovedné v pivovaroch za rozhodnutia a nákup chmeľu ešte stále na subjektívny dojem z arómy (nákupca pri výbere strčí nos do chmeľu). Odborníci vedia rozpoznať Tettnanger Hopfen ako najjemnejší chmeľ.

4.3. Zemepisná oblasť:

Zemepisná oblasť zodpovedá pestovateľskej oblasti Tettngang, ktorá zahŕňa: 1. v okrese Bodenseekreis obce Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen a Tettngang, 2. v okrese Ravensburg obce Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (územie bývalých obcí Neuravensburg a Schomburg), 3. v okrese Lindau (Bodensee) obce Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn a Wasserburg (Bodensee).

4.4. Dôkaz o pôvode:

Pôvod chmeľu je po prvýkrát predmetom úpravy v roku 1929 v podobe tzv. zákona o pôvode chmeľu, a ďalej sa upravil v zákone o chmeli z roku 1996. Názov oblasti „Tettngang“ je od prijatia zákona o pôvode chmeľu z roku 1929 ako povinný údaj (vrátane ročníka a druhu) na balení kvázi chránený. Pôvod/vysledovateľnosť chmeľu Tettnanger Hopfen z pestovateľskej oblasti Tettngang je už celé desaťročia zaručená, tak ako pri žiadnom inom poľnohospodárskom produkte. Úradne poverení pečiatci

majstri/odborný dozor po vážení na každé balenie pripevnia pečať a pripoja k nemu sprievodný doklad, ktorý zodpovedá „rodnému listu“ a musí obsahovať tieto údaje: pôvod, spolkovú krajinu, pestovateľskú oblasť, stupeň spracovania, číslo strediska kvality, hmotnosť jednotlivého balenia, počet balení, druh a ročník. Pestovatelia ďalej na tzv. potvrzení o pôvode chmeľu potvrdia pôvod svojho produktu.

4.5. Spôsob výroby:

Obdobie pestovania chmeľu v oblasti Tettngang trvá od marca do septembra. Tettninger Hopfen sa množí pomocou tzv. koreňových rezkov z vlastných rastlín alebo zo susedných polí, v každom prípade však vždy z oblasti Tettngang. Pestovatelia začínajú s poľnými prácami (kyprenie, zarovnanie pôdy, diskovanie) v apríli. Na rozdiel od iných oblastí, kde sa oporné konštrukcie rozmiestňujú už v zime, môžu svoje práce začať až na jar. Dôvodom sú špecifické oporné konštrukcie, ktoré sa využívajú len v tejto oblasti: V porovnaní s inými pestovateľskými oblasťami, kde prevláda jednoradový systém, v je Tettngangu medzi prejazdmi šesť radov chmeľu. Na začiatku až v polovici apríla sa rastliny pod zemou orezávajú, aby vznikli nové výhonky. Toto rezanie sa v Tettngangu v porovnaní s inými pestovateľskými oblasťami vykonáva 2 – 3 týždne neskôr, keďže rastliny v pestovateľskej oblasti Tettngang vďaka priaznivým klimatickým podmienkam rýchlejšie rastú a skôr dozrievajú. Okrem toho sa v Tettngangu nachádzajú najvyššie oporné konštrukcie (vysoké až 8,30 m). Z dôvodu výhodnejších pôdných a klimatických podmienok (množstvo vody, počet slnečných hodín) potrebuje chmeľ viac „priestoru na rozvoj“.

Nasleduje upevnenie vodiacich drôtov. Približne 8,50 m dlhé drôty sa pripevnia na konštrukcie a ukotvia v pôde. Z približne 50 výhonkov sa 4 navedú na vodiaci drôt. Nasledujú 2 – 3 dávky hnojiva a opatrenia na ochranu rastlín. Koncom júna, keď chmeľ dosiahne výšku opornej konštrukcie, nastáva fáza generatívneho rastu, teda začnú sa vytvárať šišťice. Osobitnou črtou pestovania je, že od fázy kvitnutia prebieha ozelenenie (používanie herbicídov je na rozdiel od iných pestovateľských oblastí na základe záväzku samotných pestovateľov zakázané), v dôsledku čoho nie je viac potrebné pôdu obrábať. Tým sa zabraňuje zhutneniu a vymývaniu pôdy a zároveň sa podporuje tvorba humusu.

Zber sa začína okolo 20. augusta. Listy, výhonky a šišťice sa oddelia od révy a vyčistia. Po vysušení (pri max. 62 stupňoch, aby sa ochránila mimoriadne jemná aróma) a navlhčení na pribl. 11 % obsahu vody sa chmeľ zabalí a v miestnom stredisku kvality sa odváži, odoberú sa vzorky (pre neutrálne laboratórium, v ktorom sa určuje kvalita), chmeľ sa zapečatí a vystavia sa osvedčenia. Tieto úkony predstavujú predstupeň spracovania chmeľu na pelety a extrakt, ktoré sa nevykonáva v zemepisnej oblasti pestovania.

4.6. Spojenie:

Prvá písomná zmienka o pestovaní chmeľu v oblasti Tettngang pochádza z roku 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 12). V roku 1838 vtedajšia radnica v Tettngangu evidovala 14 pivovarov (porov. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettngang“, 1838, s. 62), z toho 3 pre mesto. O tri roky neskôr, teda v roku 1841, ich už bolo 6. Ich majitelia si chmeľ pestovali sami. Plánované sa začal pestovať od roku 1844, keď ho zaviedol obvodný lekár Johann Nepomuk von Lentz spolu ďalšími ôsmimi občanmi mesta Tettngang, cielene pre klimatickú hranicu oblasti pestovania viniča (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 15). Rozšírenie pestovania na celé územie, ktoré sa na severe čoskoro spojilo so staršou pestovateľskou oblasťou okolo Altshausen (od pribl. 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 14) sa zaznamenalo od roku 1860 (1864=91 ha, 1866=160 ha, 1875=400 ha, 1914=630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 22 a nasl.). Najväčší rozmach pestovateľskej oblasti Tettngang nastal v deväťdesiatych rokoch 20. storočia – na 1 650 hektárov (správa EÚ o trhu s chmeľom z roku 1997, správa združenia HVG z roku 1997). V pestovateľskej oblasti Tettngang sa vždy selektoval a pestoval len aromatický chmeľ.

Tettninger Hopfen sa pestuje výlučne na štrku nižšie položených terás vytvorených neskorou morénou Würmskej doby ľadovej, v kotline rieky Schussen, pozdĺž rieky Argen a na jej ľadovcových brehoch. Táto geologická formácia s hlbokými prameňmi spodnej vody umožňuje chmeľu hlboko sa zakoreniť (až do hĺbky 2 m). Zároveň zabezpečuje chmeľu stálu vlhku – aj pri extrémnych suchách. Významnú úlohu pri rozvinutí všetkých aróm chmeľu Tettninger Hopfen hrá aj mierna klíma vo výške 400 až 600 m nad hladinou mora, ktoré ovplyvňuje aj Bodamské jazero.

Tettnanger Hopfen sa pestuje v oblasti s jedinečnými klimatickými podmienkami (stredné hodnoty priemernej ročnej teploty, počet slnečných hodín a množstvo zrážok). Napríklad priemerné hodnoty uplynulých 30 rokov (stav z roku 2009) s teplotou 9,4 stupňov Celzia, takmer 1 800 slnečných hodín a množstvom zrážok 1 136 mm sú vysoko nad 30-ročným priemerom ostatných pestovateľských oblastí v Nemecku.

Spolupôsobenie geologického podkladu (kvalita pôdy) a klimatických podmienok vytvárajú optimálne podmienky pre rast a vytváranie šišťíc chmeľu Tettnanger Hopfen a tým aj jeho do veľkej miery zemepisne podmienenej homogenity. Homogenitu chmeľu Tettnanger Hopfen v prípade druhu Tettnanger potvrdila univerzita v Hohenheime, v prípade druhu Hallertauer Mittelfrüher pivovar Anheuser/Busch. Okrem toho sa pri každej dodanej dávke v chmeľovom laboratóriu skúmajú vonkajšie znaky kvality (napr. ochorenia, vlhkosť, šupiny šišťíc, čistota druhu a homogenita). Každoročne sa pri týchto testoch potvrdzuje veľká homogenita chmeľu Tettnanger Hopfen.

Tettnanger Hopfen si vybudoval dobrú povesť aj ďaleko za hranicami regiónu pestovania.

Najjemnejšia aróma z malej, ale ušľachtilej metropoly pestovania chmeľu Tettnang si získala priaznivcov na celom svete, od Japonska až po Spojené štáty. Mimoriadnym prejavom úcty a kvality je napríklad, keď pivovarníci v Spojených štátoch na svojich obaloch uvádzajú „brewed with Tettnang Hops“, čo sa nezriedka deje. Vďaka svojej kvalite dosahuje Tettnanger Hopfen stále najvyššie predajné ceny (ročné správy EÚ z 90-tych rokov, ročné správy 1990 – 2000 bavorského krajinárskeho orgánu, P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 368, 369). Ale aj ľudia v chmeľovom mestečku Tettnang žijú chmeľom. Dôkazom sú regionálne štruktúry a udalosti spojené s chmeľom Tettnanger Hopfen. Napríklad múzeum Tettnanger Hopfenmuseum, založené v roku 1995, dokumentuje celú fascinujúcu kultúru spojenú s chmeľom. Na 4 kilometrovom náučnom chodníku Tettnanger Hopfenlehrpfad sa záujemcovia môžu dozvedieť všetky informácie a zaujímavosti o Tettnanger Hopfen. Pestovateľskou oblasťou Tettnang prechádza aj cyklistický okruh Tettnanger Hopfenschlaufe s celkovou dĺžkou 42 km. Na každoročných chmeľových slávnostiach v Tettnang-Kau oslavujú obyvatelia oblasti Tettnang vždy v auguste krátko pred začatím zberu dlhú tradíciu „svojho zeleného zlata“. Spomenúť musíme aj chmeľové panovníčky (chmeľová kráľovná a dve princezné) oblasti Tettnang, ktoré sa volia každé dva roky a ktoré chmeľ Tettnanger Hopfen reprezentujú na regionálnej i na medzinárodnej úrovni.

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Lacon GmbH
Adresa: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
e-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Označenie:

—
