

Ta dokument je mišljen zgolj kot dokumentacijsko orodje in institucije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti

► **B**

**UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1850/2006**

**z dne 14. decembra 2006**

**o določitvi podrobnih pravil za certificiranje hmelja in hmeljnih proizvodov**

(UL L 355, 15.12.2006, str. 72)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► <b><u>M1</u></b>	Uredba Komisije (EU) št. 173/2011 z dne 23. februarja 2011	L 49	16	24.2.2011
► <b><u>M2</u></b>	Uredba Komisije (EU) št. 519/2013 z dne 21. februarja 2013	L 158	74	10.6.2013



**UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1850/2006**

**z dne 14. decembra 2006**

**o določitvi podrobnih pravil za certificiranje hmelja in hmeljnih proizvodov**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1952/2005 z dne 23. novembra 2005 o skupni ureditvi trga za hmelj in razveljavitvi uredb (EGS) št. 1696/71, (EGS) št. 1037/72, (EGS) št. 879/73 in (EGS) št. 1981/82 <sup>(1)</sup> ter zlasti člena 17 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Člen 4(1) Uredbe (ES) št. 1952/2005 določa, da je treba za proizvode iz člena 1 navedene uredbe, obrane ali pripravljene v Skupnosti, opraviti postopek certificiranja.
- (2) Podrobna pravila za certificiranje hmelja določa Uredba Sveta (EGS) št. 1784/77 z dne 19. julija 1977 o certificiranju hmelja <sup>(2)</sup> in Uredba Komisije (EGS) št. 890/78 z dne 28. aprila 1978 o podrobnih pravilih za certificiranje hmelja <sup>(3)</sup>. Ker je treba narediti še nadaljnje spremembe, je zaradi jasnosti ustrezno, da se razveljavita uredbi (EGS) št. 1784/77 in (EGS) št. 890/78 in se nadomestita z eno samo uredbo.
- (3) Za zagotovitev enotne uporabe postopka certificiranja v državah članicah je treba opredeliti proizvode, ki se certificirajo, postopke s tem v zvezi in informacije, ki jih je treba navesti v dokumentih, ki spremljajo proizvode.
- (4) Zaradi njihove posebne narave in uporabe je treba nekatere proizvode izključiti iz postopka certificiranja.
- (5) Zaradi omogočanja nadzora hmelja v storžkih mora izjava, ki jo podpiše proizvajalec, spremljati hmelj v storžkih, ki je predložen za certificiranje. Ta izjava mora vsebovati informacije, ki omogočajo identifikacijo hmelja od trenutka, ko je predložen za certificiranje, do izdaje certifikata.
- (6) Člen 4(2) Uredbe (ES) št. 1952/2005 določa, da se certifikat lahko izda samo za proizvode z vsaj minimalnimi lastnostmi glede kakovosti. Treba je zagotoviti, da hmelj v storžkih izpolnjuje minimalne zahteve za trženje od prve stopnje trženja naprej.

<sup>(1)</sup> UL L 314, 30.11.2005, str. 1. Popravljen v UL L 317, 3.12.2005, str. 29.

<sup>(2)</sup> UL L 200, 8.8.1977, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Aktom o pristopu iz leta 2003.

<sup>(3)</sup> UL L 117, 29.4.1978, str. 43. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 2125/2004 (UL L 368, 15.12.2004, str. 8).

**▼B**

- (7) Za namene določanja značilnosti kakovosti, ki jih mora imeti hmelj, je treba upoštevati vsebnost vlage in vsebnost tujih snovi. Zaradi slovesa kakovosti, ki si ga je pridobil hmelj iz Skupnosti, je treba za osnovo vzeti obstoječe postopke, običajne v trgovinskih transakcijah.
- (8) Izbiro metode preverjanja vsebnosti vlage hmelja je treba prepustiti državam članicam, pod pogojem da uporabljene metode dajo primerljive rezultate. V primeru spora je treba uporabiti metodo Skupnosti.
- (9) Treba je določiti stroga pravila glede mešanic. Mešanice hmelja v storžkih je treba dovoliti samo, če so sestavljene iz certificiranih proizvodov iste sorte, ki izhajajo iz istega spravila pridelka in istega območja proizvodnje. Treba je opredeliti, da je mešanje dovoljeno pod nadzorom in da za mešanice veljajo isti postopki certificiranja kot za njihove sestavine.
- (10) Zaradi zahtev uporabnikov je treba pri izdelavi prahu in ekstraktov pod določenimi pogoji dovoliti mešanje certificiranega hmelja, ki ni iste sorte in ne prihaja z istega območja proizvodnje.
- (11) Hmelj, pripravljen iz hmelja, ki je bil certificiran kot nepripravljen, je mogoče certificirati samo, če je priprava potekala v zaprtem delovnem procesu.
- (12) Za zagotavljanje skladnosti s postopkom certificiranja za hmeljne proizvode je treba določiti predpise za nadzor v skladu z ustreznimi pravili.
- (13) Postopek naknadnega certificiranja je treba tudi poenostaviti za hmeljne proizvode, kjer se embalaža proizvoda spremeni pod uradnim nadzorom in brez predelave.
- (14) Za zagotovitev identifikacije certificiranih proizvodov je treba določiti pravila, ki bi določala, da se na embalažo zapišejo potrebne navedbe za namene uradne inšpekcijske kontrole in za informacije kupcem.
- (15) Da se zagotovi, da imajo uporabniki natančne informacije o poreklu in značilnostih proizvodov, ki se dajejo na trg, je treba določiti skupna pravila za označevanje tovorkov in številčenje certifikatov.
- (16) Za upoštevanje sedanje trgovinske prakse v določenih regijah Skupnosti je treba opredeliti hmelj, ki se trži s semeni in brez semen, ter izdelati določbo za ustrezen vpis v certifikat.
- (17) Poskusne sorte v teku razvoja se lahko identificirajo z imenom ali številko.
- (18) Za proizvode, ki se izključijo iz postopka certificiranja, veljajo posebne zahteve, s čimer se zagotovi, da taki proizvodi ne morejo ovirati običajnega tržnega vzorca za certificirane proizvode in da so primerni za njihovo deklarirano uporabo ter jih uporabljajo samo tisti, ki so jim namenjeni.

**▼B**

- (19) Države članice certificirajo proizvode v skladu s to uredbo preko pooblaščenih organov, ki jih pooblastijo posebej v ta namen. Seznime zadevnih organov je treba sporočiti Komisiji.
- (20) Države članice določijo območja ali regije, kjer se prideluje hmelj, in seznam sporočijo Komisiji.
- (21) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za hmelj –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

POGLAVJE 1  
SPLOŠNE DOLOČBE

*Člen 1*

**Vsebina in področje uporabe**

1. Uredba določa podrobna pravila za certificiranje hmelja in hmeljnih proizvodov.

2. Ta uredba se uporablja za:

- (a) proizvode iz člena 1 Uredbe (ES) št. 1952/2005, če so obrani v Skupnosti;
- (b) proizvode, pripravljene iz proizvodov iz člena 1 navedene uredbe, ki so bili pred tem obrani v Skupnosti ali uvoženi iz tretjih držav v skladu s členom 9 navedene uredbe.

3. Ta uredba se ne uporablja za:

- (a) hmelj, obran na zemljišču v lasti pivovarne in ki ga ta pivovarna uporablja v naravnem ali predelanem stanju;
- (b) proizvode, pridobljene iz hmelja in predelane po pogodbi v imenu pivovarne, pod pogojem da te proizvode uporabi pivovarna sama;
- (c) hmelj in proizvode, pridobljene iz hmelja, pakirane v majhnih embalažah za prodajo posameznikom za lastno uporabo;
- (d) proizvode, pridelane iz izomeriziranih hmeljnih proizvodov.

Toda člen 20 se uporablja za proizvode iz točk (a), (b) in (c) tega odstavka.

4. Ne glede na odstavek 3(a) se za pridelavo proizvodov, pripravljenih iz hmelja, lahko uporablja samo certificiran hmelj, certificirani hmeljni proizvodi, pripravljene iz certificiranega hmelja, in hmelj, uvožen iz tretjih držav v skladu s členom 9 Uredbe (ES) št. 1952/2005.

*Člen 2*

**Opredelitve**

V tej uredbi se uporabljajo naslednje opredelitve:

- (a) „nepripravljeni hmelj“ pomeni hmelj, ki je bil samo predhodno sušen in pakiran;

**▼B**

- (b) „pripravljeni hmelj“ pomeni hmelj, ki je opravil končno sušenje in končno pakiranje;
- (c) „osemenjen hmelj“ pomeni hmelj, tržen z vsebnostjo semena, večjo od 2 % njegove mase;
- (d) „neosemenjen hmelj“ pomeni hmelj, tržen z vsebnostjo semena, ki ne presega 2 % njegove mase;
- (e) „plombiranje“ pomeni zapiranje tovorka pod uradnim nadzorom na tak način, da se bo izvedba zaprtja ob odprtju tovorka poškodovala;
- (f) „zaprt delovni proces“ pomeni proces za pripravo ali predelavo hmelja, opravljen pod uradnim nadzorom in na tak način, da med postopkom ni mogoče dodati ali odstraniti hmelja ali predelanih proizvodov. Zaprt delovni proces se začne z odpiranjem zapečate-nega tovorka, ki vsebuje hmelj ali hmeljne proizvode za pripravo ali predelavo, in se konča s plombiranjem tovorka, ki vsebuje predelan hmelj ali hmeljev proizvod;
- (g) „pošiljka“ pomeni število tovorkov hmelja ali hmeljnih proizvodov z enakimi značilnostmi, ki jih je isti posamezni ali pridruženi proiz-vajalec ali isti predelovalec predložil v certificiranje ob istem času;
- (h) „območja proizvodnje hmelja“ so območja ali regije proizvodnje s seznama, ki ga je pripravila zadevna država članica;
- (i) „koncentrirani hmelj v prahu“ pomeni proizvod, pridobljen z reak-cijo toplil na proizvod, pridobljen z mletjem hmelja, ki vsebuje vse naravne elemente hmelja;
- (j) „pristojni organ za certificiranje“ pomeni organ ali oddelek, ki ga pooblasti država članica za opravljanje certificiranja in odobritev ter kontrolo centrov za certificiranje;
- (k) „označevanje“ pomeni etikiranje in identifikacijo;
- (l) „center za certificiranje“ pomeni kraj, kjer se opravlja certificiranje;
- (m) „predstavniki pristojnega organa za certificiranje“ pomeni osebje, zaposleno pri pristojnem organu za certificiranje ali pri tretji strani in ga je pristojni organ za certificiranje pooblastil za opravljanje nalog certificiranja;
- (n) „uradni nadzor“ pomeni nadzor dejavnosti certificiranja s strani pristojnega organa za certificiranje ali njegovih predstavnikov;
- (o) „izomeriziran hmeljni proizvod“ pomeni hmeljni proizvod, v katerem so bile alfa kisline skoraj povsem izomerizirane.

## POGLAVJE 2

**HMELJ***Člen 3***Hmelj, predložen v certificiranje**

1. Vsako pošiljko hmelja, predloženo v certificiranje, spremlja pisna deklaracija, ki jo podpiše proizvajalec in ki navaja naslednje podatke:

- (a) ime proizvajalca in njegov naslov;
- (b) leto spravila pridelka;

**▼B**

- (c) sorto;
- (d) kraj proizvodnje;
- (e) sklic tovorka v integriranem administrativnem in kontrolnem sistemu (IACS), kot določa člen 17 Uredbe Sveta (ES) št. 1782/2003 <sup>(1)</sup> ali referenčno številko iz zemljiške knjige ali uradni ekvivalent;
- (f) število tovorikov v pošiljki.

2. Deklaracija iz odstavka 1 je priložena pošiljki hmelja v vseh postopkih predelave ali mešanja in v vsakem primeru do izdaje certifikata.

*Člen 4***Tržne zahteve**

1. Hmelj, predložen v certificiranje, mora izpolnjevati pogoje iz člena 2(a) Uredbe (ES) št. 1952/2005, in minimalne tržne zahteve iz Priloge I k tej uredbi.

2. Izpolnjevanje minimalnih tržnih zahtev, ki se nanašajo na vsebnost vlage v hmelju, preverijo predstavniki pristojnega organa za certificiranje z eno od metod, opisanih v Prilogi II (B).

Metodo, opisano v Prilogi II(B)(2), mora odobriti pristojni organ za certificiranje in metoda mora dati rezultate s standardnim odstopanjem, ki ne presega 2,0. V primeru spora se skladnost preveri z metodo, opisano v Prilogi II(B)(1).

3. Izpolnjevanje minimalnih tržnih zahtev, razen vsebnosti vlage v hmelju, se preverja v skladu z običajno trgovsko prakso.

Seveda se v primeru spora uporabi metodo, opisano v Prilogi II(C).

*Člen 5***Vzorčenje**

Za namene kontrolnih metod iz člena 4(2) in (3) se vzorci vzamejo in obravnavajo v skladu z metodo, opisano v Prilogi II(A).

Vzorci se vzamejo od vsake pošiljke, najmanj od enega tovorika od desetih, in v vsakem primeru od najmanj dveh tovorikov v pošiljki.

*Člen 6***Postopek certificiranja**

1. Postopek certificiranja vključuje izdajo certifikata in označevanje ter plombiranje tovorikov.

2. Certificiranje se opravi preden se proizvod ponudi za prodajo in v vsakem primeru pred predelavo.

<sup>(1)</sup> UL L 270, 21.10.2003, str. 1.

**▼B**

Certificiranje se opravi najkasneje do 31. marca leta po obiranju hmelja. Države članice lahko določijo zgodnejši datum.

3. Označevanje se opravi v skladu s Prilogo III pod uradnim nadzorom in po plombiranju na enoti tovoraka, v katerem se bo proizvod tržil.
4. Postopek certificiranja se opravi na kmetiji ali v centru za certificiranje.
5. Če se po certificiranju spremeni embalaža enega od proizvodov, ob nadaljnji predelavi ali ne, mora proizvod opraviti nov postopek certificiranja.

*Člen 7***Mešanje**

1. Hmelj, certificiran v skladu s to uredbo, se lahko meša le pod uradnim nadzorom v centrih za certificiranje.
2. Hmelj za mešanje mora prihajati iz istega območja proizvodnje hmelja, istega leta spravila pridelka in biti iste sorte.
3. Vendar se ob odstopanju od odstavka 2 certificiran hmelj s poreklom iz Skupnosti, ki je iz istega leta spravila pridelka, a različnih sort in različnih območij proizvodnje hmelja, lahko meša pri proizvodnji prahu in ekstraktov, pod pogojem da certifikat, ki spremlja proizvod, navaja:
  - (a) uporabljene sorte, območja proizvodnje hmelja in leto spravila pridelka;
  - (b) odstotno maso vsake sorte, uporabljene v mešanici; če so bili za proizvodnjo hmeljnih proizvodov uporabljeni hmeljni proizvodi v kombinaciji s hmeljem v storžkih ali pa, če so bili uporabljeni različni hmeljni proizvodi, odstotno maso vsake sorte na osnovi količine storžkov hmelja, uporabljene za pripravo vhodnih proizvodov;
  - (c) referenčne številke certifikatov, izdanih za uporabljeni hmelj in hmeljne proizvode.

*Člen 8***Nadaljnja prodaja**

Ob nadaljnji prodaji hmelja na ozemlju Skupnosti, potem ko je bila certificirana pošiljka razdeljena, mora biti proizvodu priložen račun ali trgovinski dokument, ki ga sestavi prodajalec, navajajoč referenčno številko certifikata.

Račun ali trgovinski dokument prav tako vsebuje naslednje informacije, ki so vzete iz certifikata:

- (a) opis proizvoda;
- (b) bruto in/ali neto maso;

**▼B**

- (c) kraj proizvodnje;
- (d) leto spravila pridelka;
- (e) sorto.

## POGLAVJE 3

**HMELJNI PROIZVODI***Člen 9***Postopek certificiranja**

1. Postopek certificiranja vključuje izdajo certifikata, označevanje in plombiranje tovorkov.
2. Certificiranje se opravi pred ponujanjem proizvoda za prodajo.
3. Označevanje se opravi v skladu s Prilogo III pod uradnim nadzorom in po plombiranju na enoti tovorca, v katerem se bo proizvod tržil.
4. Postopki certificiranja se opravijo v centrih za certificiranje.
5. Če se po certificiranju spremeni embalaža hmeljnih proizvodov, ob nadaljnji predelavi ali ne, mora proizvod opraviti nov postopek certificiranja.

*Člen 10***Priprava v zaprtem delovnem procesu**

1. Pripravljenega hmelja, proizvedenega iz hmelja, ki je bil certificiran kot nepripravljen, ni mogoče certificirati, če priprava ni potekala v zaprtem delovnem procesu.

Prvi pododstavek se uporablja tudi za proizvode, pripravljene iz hmelja, kot določa člen 1(4).

2. Če se hmelj pripravi v centru za certificiranje:
  - (a) certifikat se izda šele po pripravi;
  - (b) prvotnemu nepripravljenemu hmelju je priložena deklaracija iz člena 3(1).
3. Pošiljki nepripravljenega hmelja je dodeljena identifikacijska številka pred pripravo. Ta številka mora biti na certifikatu, izdanem za pripravljeni hmelj.
4. Z izjemo snovi, določenih v Prilogi IV, lahko v zaprt delovni krog vstopajo samo certificirani hmelj in hmeljni proizvodi, navedeni v členu 1(4) te uredbe. Vstopajo lahko samo v stanju, v katerem so bili certificirani.
5. Če je treba med proizvodnjo ekstraktov, ki se izdelujejo z uporabo ogljikovega dioksida, zaprt delovni proces prekiniti iz tehničnih razlogov, predstavniki pristojnih organov za certificiranje zagotovijo, da se na točki prekinitve zaplombira tovorek, ki vsebuje vmesni proizvod. Plombe lahko odprejo le predstavniki pristojnega organa za certificiranje, ko se proces nadaljuje.





### Člen 11

#### Uradni nadzor med proizvodnjo hmeljnih proizvodov

1. Pri proizvodnji hmeljnih proizvodov so predstavniki pristojnega organa za certificiranje prisotni ves čas predelave. Primerno nadzirajo predelavo na vsaki stopnji, od odprtja plombirane embalaže, ki vsebuje hmelj ali hmeljne proizvode za predelavo, do zaključka pakiranja, plombiranja in označevanja hmeljnih proizvodov. Odsotnost predstavnikov pristojnega organa za certificiranje je dovoljeno le, če se s tehničnimi sredstvi, ki jih odobri pristojni organ za certificiranje, lahko zagotovi, da se spoštujejo določbe te uredbe.

2. Predstavniki pristojnega organa za certificiranje z uradnim nadzorom zagotovijo pred prehodom na drugo serijo v predelovalnem sistemu, da je predelovalni sistem prazen, vsaj toliko, kolikor je potrebno, da se zagotovi, da se elementi dveh različnih serij ne morejo mešati.

Če hmelj, hmeljni proizvodi, uporabljen hmelj ali drugi proizvodi, pripravljene iz hmelja, ostanejo v delih predelovalnega sistema, kot je mešanje ali polnjenje, kadar se predeluje hmelj različne serije, je treba te dele odklopiti od predelovalnega sistema z ustreznimi tehničnimi sredstvi in pod uradnim nadzorom. Na predelovalni sistem se lahko spet priklopijo samo pod uradnim nadzorom.

Fizična povezava med predelovalno linijo za koncentrirani hmelj v prahu in predelovalno linijo za nekoncentrirani hmelj v prahu se ne dovoli, če katera izmed linij obratuje.

### Člen 12

#### Informacije in evidentiranje

1. Upravljavci obrata za predelavo hmelja zagotovijo predstavnikom pristojnega organa za certificiranje vse informacije v zvezi s tehnično postavitvijo predelovalnega obrata.

2. Upravljavci obrata za predelavo hmelja vodijo natančno evidenco o količini predelanega hmelja. Za vsako serijo hmelja za predelavo se vodi evidenca, ki vsebuje podatke o masi vhodnega proizvoda in masi predelanega proizvoda.

Evidenca vsebuje, kar zadeva vhodne proizvode, referenčno številko certifikata za vse pošiljke hmelja in sorto hmelja. Če je uporabljena več kot ena sorta v isti seriji, je treba v evidenco zapisati maso za vsako izmed njih.

Kar zadeva predelan proizvod, mora biti sorta prav tako zapisana v evidenci ali, če je predelani proizvod mešanica, sestava po sortah.

Vsi podatki o masi morajo biti zaokroženi na najbližji kilogram.

3. Zapisnik o predelanih količinah je treba opraviti pod uradnim nadzorom, kakor hitro je predelava serije končana, ga podpišejo predstavniki pristojnega organa za certificiranje.

Zapisnik hrani upravljavec predelovalnega obrata najmanj tri leta.

**▼B***Člen 13***Prepakiranje**

1. Kadar so hmelj v prahu in hmeljni ekstrakti v obtoku, se ne prepakirajo ob nadaljnji predelavi ali če ni predelave, razen če se to stori pod uradnim nadzorom.
2. Če se prepakiranje izvrši brez predelave proizvoda, nov postopek certificiranja zajema le:
  - (a) označitev novega tovorka;
  - (b) vnos te označbe in prepakiranja na prvotni certifikat.

*Člen 14***Mešanje**

1. Hmeljni proizvodi, certificirani v skladu s to uredbo, se lahko mešajo le pod uradnim nadzorom v centrih za certificiranje.
2. Certificirani hmeljni proizvodi, pripravljene iz certificiranega hmelja s poreklom iz Skupnosti, ki so iz istega spravila pridelka, a različnih sort in različnih območij proizvodnje hmelja, se lahko mešajo pri proizvodnji prahu in ekstraktov, pod pogojem da certifikat, ki spremlja proizvod, navaja:
  - (a) uporabljene sorte, območja proizvodnje hmelja in leto spravila pridelka;
  - (b) odstotno maso vsake sorte, uporabljene v mešanici; če so bili za proizvodnjo hmeljevih proizvodov uporabljeni hmeljni proizvodi v kombinaciji s hmeljem v storžkih ali pa, če so bili uporabljeni različni hmeljni proizvodi, odstotno maso vsake sorte na osnovi količine storžkov hmelja, uporabljene za pripravo vhodnih proizvodov;
  - (c) referenčne številke certifikatov, izdanih za uporabljeni hmelj in hmeljne proizvode.

*Člen 15***Nadaljnja prodaja**

Ob nadaljnji prodaji hmeljnih proizvodov na ozemlju Skupnosti, potem ko je bila certificirana pošiljka razdeljena, mora biti proizvodu priložen račun ali trgovinski dokument, ki ga sestavi prodajalec, navajajoč referenčno številko certifikata. Račun ali trgovinski dokument prav tako vsebuje naslednje informacije, ki so vzete iz certifikata:

- (a) opis proizvoda;
- (b) bruto in/ali neto maso;
- (c) kraj proizvodnje;
- (d) leto spravila pridelka;
- (e) sorto;
- (f) kraj in datum predelave.



POGLAVJE 4  
CERTIFIKAT IN TRŽENJE

*Člen 16*

**Certifikat**

1. Certifikat se izda ob označevanju, za izdajo katerega morajo biti izpolnjene minimalne tržne zahteve.
2. Certifikat za hmelj v storžkih vsebuje najmanj naslednje vnose:
  - (a) opis proizvoda;
  - (b) referenčno številko certifikata;
  - (c) neto in/ali bruto maso;
  - (d) območje proizvodnje hmelja ali kraj proizvodnje, kot določa člen 4(3)(a) Uredbe (ES) št. 1952/2005;
  - (e) leto spravila pridelka;
  - (f) sorto;
  - (g) ustrezno navedbo „osemenjen hmelj“ ali „neosemenjen hmelj“;
  - (h) najmanj enega od vpisov iz Priloge V, ki ga uporabi pristojni organ za certificiranje.
3. Certifikat za proizvode, pripravljene iz hmelja, vsebuje poleg vpisov, naštetih v odstavku 2, kraj in datum predelave.
4. Referenčno številko certifikata iz odstavka 2(b) sestavljajo kode, ki označujejo, v skladu s Prilogo VI, center za certificiranje, državo članico, leto pridelave in ustrezno pošiljko.

Referenčna številka je enaka za vse tovorke v pošiljki.

*Člen 17*

**Informacije na tovorku**

Na vsakem tovorku so vsaj naslednji vpisi v enem od jezikov Skupnosti:

- (a) opis proizvoda, vključno z ustrezno navedbo „osemenjen hmelj“ ali „neosemenjen hmelj“ in „pripravljen hmelj“ ali „nepripravljen hmelj“;
- (b) sorto ali sorte;
- (c) referenčno številko certifikata.

Ti vpisi morajo biti čitljivi in z neizbrisnimi znaki enotne velikosti.

**▼B***Člen 18***Hmelj poskusnih sort**

V primeru hmelja poskusnih sort v teku razvoja, ki jih proizvaja raziskovalni inštitut na svojih površinah ali proizvajalec v imenu takega inštituta, se lahko vnosi iz člena 16(2)(f) in člena 17(b) zamenjajo z imenom ali številko, ki to sorto določa.

*Člen 19***Dokaz o certificiranju**

Navedbe, ki se pojavljajo na vsakem tovorku, in certifikat, ki spremlja proizvod, so dokaz o certificiranju.

## POGLAVJE 5

**IZJEME***Člen 20***Posebne zahteve**

1. V primerih iz člena 1(3)(a) za vsak pridelek pivovar do najpozneje 15. novembra vsako leto pošlje pristojnemu organu za certificiranje deklaracijo o sortah, ki jih goji, pridelanih količinah, krajih proizvodnje in zasajenih površinah, skupaj z IACS ali referenčno številko iz zemljiške knjige ali uradnim ekvivalentom.

Poleg tega se odstavki od 2(a) do (d) in (f) uporabljajo smiselno, razen kjer se hmelj prideluje ali uporablja v svojem naravnem stanju v sami pivovarni.

2. V primeru iz člena 1(3)(b) pristojni organ za certificiranje ob vstopu hmelja v obrat, kjer bo predelan, izda dokument na zahtevo pivovarne, v katerega se v teku postopkov za predelavo vpiše najmanj naslednje:

- (a) sklic, ki določa pogodbo;
- (b) pivovarna prejemnica;
- (c) obrat za predelavo;
- (d) opis predelanega proizvoda;
- (e) sklicna številka certifikata ali spričevala o enakovrednosti prvotnega hmelja;
- (f) masa predelanega proizvoda.

Dokument iz prvega pododstavka dobi referenčno številko, ki se mora pojaviti na pakiranju.

V primeru mešanic hmelja je treba na dokumente in tovorke vključiti naslednjo dodatno navedbo:

„Mešanica hmelja za lastno uporabo. Ni za trženje.“

**▼B**

3. V primeru iz člena 1(3)(c) masa tovorka ne sme preseči:
  - (a) 1 kg v primeru storžkov ali prahu;
  - (b) 300 g v primeru ekstrakta, prahu in novih izomeriziranih proizvodov.

Na tovorku se mora nahajati opis proizvoda in njegova masa.

## POGLAVJE 6

**CERTIFIKACIJSKI ORGANI***Člen 21***Pristojni organ za certificiranje**

1. Države članice imenuje pristojni organ za certificiranje in zagotovi, da se uporabljajo potrebni nadzor in priročniki o postopkih, s čimer se zagotovi zajamčena kakovost hmelja in hmeljnih proizvodov ter sledljivost.
2. Pristojni organ za certificiranje ali njegovi predstavniki opravijo certificiranje. Za opravljanje svojih nalog morajo imeti ustrezne vire.
3. Pristojni organ je odgovoren za spoštovanje določb iz te uredbe. Stalnost oz. pogostnost kontrol skladnosti določi država članica na podlagi analize tveganja, ki se opravi najmanj enkrat mesečno. Učinkovitost parametrov analize tveganja, uporabljenih v predhodnih letih, se oceni vsako leto.

*Člen 22***Odobritev centrov za certificiranje**

1. Pristojni organ za certificiranje odobri centre za certificiranje, ki so pravne osebe ali so dovolj pravno sposobni, da imajo po nacionalni zakonodaji pravice in obveznosti ter imajo ustrezne objekte za opravljanje posameznih nalog, tj. potrebno vzorčenje, analitične, statistične naloge ter evidentiranje.

Na podlagi analize tveganja, toda najmanj dvakrat letno, opravi pristojni organ za certificiranje naključna preverjanja centrov za certificiranje na kraju samem, da preveri skladnost s prejšnjim pododstavkom. Učinkovitost parametrov analize tveganja, uporabljenih v predhodnih letih, se oceni vsako leto.

2. Ugotovljeno je bilo, da se pri pripravi hmeljnih proizvodov uporabljajo nedovoljene sestavine ali da uporabljene sestavine ne ustrezajo vnosom na certifikatu, kot določa člen 16, in če je vzrok tega namerno delovanje ali resna napaka zadevnega centra za certificiranje, pristojni organ za certificiranje prekliče odobritev centra za certificiranje.

**▼ B**

Odobritev se ne dodeli ponovno za obdobje najmanj 12 mesecev od datuma odvzema odobritve. Na zahtevo centra za certificiranje, ki mu je bila odvzeta odobritev, se lahko odobritev ponovno dodeli čez dve leti ali v resnejših primerih čez tri leta od datuma odvzema.

## POGLAVJE 7

**SPOROČILA IN OBJAVA SEZNAMOV****▼ M1***Člen 23***Sporočanje Komisiji**

1. Države članice proizvajalke Komisiji najpozneje do 30. junija vsakega leta sporočijo:

- (a) seznam območij proizvodnje hmelja;
- (b) seznam centrov za certificiranje in oznako vsakega centra;
- (c) imena in naslove pristojnih organov za certificiranje.

2. Obvestila iz odstavka 1 se pošljejo v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 792/2009 <sup>(1)</sup>.

**▼ B***Člen 24***Objava seznamov**

Komisija zagotovi, da se seznam območij proizvodnje hmelja in seznam centrov za certificiranje in njihove številčne oznake letno posodablja in so na razpolago na spletni strani Komisije <sup>(2)</sup>.

## POGLAVJE 8

**KONČNE DOLOČBE***Člen 25***Razveljavitev**

Uredba (EGS) št. 1784/77 in Uredba (EGS) št. 890/78 se razveljavita.

Sklicevanje na razveljavljeno uredbo se šteje za sklicevanje na to uredbo in ga je treba brati v skladu s primerjalno tabelo v Prilogi VII.

*Člen 26***Začetek veljavnosti**

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. aprila 2007.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

<sup>(1)</sup> UL L 228, 1.9.2009, str. 3.

<sup>(2)</sup> <http://ec.europa.eu>

▼B

## PRILOGA I

## MINIMALNE TRŽNE ZAHTEVE ZA HMELJ V STORŽKIH

(iz člena 4)

Značilnosti	Opis	Največja vsebnost (% mase)	
		Pripravljeni hmelj	Nepripravljeni hmelj
(a) Vlaga	Vsebnost vode	12	14
(b) Listi in peclji	Deli listov, deli trte, trta in listi ter peclji storžkov; deli pecljev morajo biti dolgi vsaj 2,5 cm, da jih lahko opišemo kot peclje	6	6
(c) Odpadki	Majhni delci pri strojnem obiranju, so različnih barv med temno zeleno in črno in ki niso del storžka; najvišja navedena vsebina lahko vključuje delce sort hmelja, drugačne od tistih, ki naj se certificirajo, ki skupaj znašajo do 2 % mase	3	4
(d) Seme (v primeru neosemenjenega hmelja)	Zrelo seme storžka	2	2



PRILOGA II

**Metode iz člena 4(2) in člena 5**

A. METODA ZA ODVZEM VZORCEV HMELJA

Odvzem vzorcev hmelja v storžkih za določanje vsebnosti vlage in, kjer ustreza, vsebnosti tujih snovi v hmelju poteka po naslednjem postopku:

1. **Vzorčenje**

(a) *Pakirani hmelj*

Vzorec hmelja, sorazmeren z maso tovorka, se odvzame iz števila paketov, opredeljenega v členu 5. Količina vzorca mora biti dovolj velika, da se zagotovi zadostno število storžkov, ki predstavljajo tovorek.

(b) *Hmelj v razsutem stanju*

Za sestavo vzorca je treba odvzeti enake količine na 5 do 10 različnih mestih na površini in v različnih globinah kupa. Vzorec je potrebno v najkrajšem možnem času spraviti v posodo. Da bi se izognili naglim spremembam vzorca, mora biti količina hmelja dovolj velika, da je vzorec močno stisnjen, ko se posoda zapre.

Masa vzorca mora biti najmanj 250 g.

2. **Zmes**

Vzorce je potrebno previdno premešati, da dobimo reprezentativen vzorec pošiljke.

3. **Vzorčenje odvzetih vzorcev hmelja za preskusne metode**

Po mešanju odvezamo enega ali več reprezentativnih vzorcev in jih damo v vodotesno in nepredušno posodo iz kovine, stekla ali v plastično vrečo, razen kadar bo v vzorcu preverjena samo vsebnost tujih snovi.

4. **Skladiščenje**

Razen med transportom, morajo biti vzorci shranjeni v hladnem prostoru. Pred začetkom pregleda ali preskusa vzorec v posodi temperiramo na sobno temperaturo.

B. METODE ZA DOLOČANJE VLAGE V HMELJU

1. **Metoda (i)**

Vzorec hmelja za določitev vlage ne sme biti zdrobljen. Vzorec je lahko izpostavljen na zraku samo minimalni čas, ki je potreben za prenos iz vzorčevalne posode v tehtalno posodo s pokrovom.

*Oprema*

Tehtnica s točnostjo do 0,005 g.

Sušilnik, ki mora imeti elektronsko kontrolo gretja in vzdrževanja temperature pri 105 do 107 °C (učinkovitost testa se preverja s testom z bakrovim sulfatom).

Kovinske sušilne posode z dobro prilegajočim se pokrovom z merami: premer 70 do 100 mm in višina 20 do 30 mm.

Eksikator, v katerega lahko shranimo sušilne posode in ki vsebuje sušilno sredstvo, kot je na primer silikagel.



**▼B***Postopek*

3 do 5 g hmelja damo v posodo in pred tehtanjem zapremo pokrov. Steh-tamo čim prej. Posodo odpremo in prenesemo v ogret sušilnik za eno uro. Po eni uri sušenja posodo zapremo in prenesemo v eksikator za 20 minut, da se ohladi in steh-tamo.

*Izračun*

Izgubo mase izrazimo kot masni delež mase originalnega vzorca hmelja. Najvišji odmik za posamezno določitev je 1 %.

**2. Metoda (ii)**

Pri tej metodi uporabljamo elektronsko tehtalno napravo, ki za sušenje vzorca hmelja uporablja infrardeče žarke oziroma vroči zrak, ali pa elek-tronski merilec, ki na zaslonu izpiše stopnjo vlažnosti preiskovanega vzorca hmelja.

**C. METODA ZA DOLOČANJE TUJIH SNOVI V HMELJU****1. Določanje vsebnosti listja, pecljev in odpadkov**

Presejemo 5 vzorcev po 100 g (ali enega po 250 g) z uporabo 2 do 3 mm sita. Zberemo lupulin, odpad in seme ter seme odstranimo ročno. Vzorce spravimo na eno stran. Vsebine iz 2 do 3 mm sita prenesemo na 8 do 10 mm sito in ponovno presejemo.

Iz sita ročno odberemo hmeljne storžke, liste, peclje in tuje snovi, medtem ko venčni lističi, seme, lupulinovi odpadki in nekateri listi in deli pecljev padejo skozi sito. Vse skupaj ročno razdelimo v naslednje skupine:

1. listi in peclji,
2. hmelj (venčni listi, hmeljni storžki in lupulin),
3. odpad,
4. seme.

Čeprav je zelo težko natančno ločiti odpad in lupulin z uporabo 0,8 mm sita, je pa možno približno določiti relativni delež odpada in lupulina.

Pri določevanju deleža lupulina je potrebno izhajati iz predpostavke, da je gostota lupulina štirikrat večja od gostote odpada.

Posamezne skupine steh-tamo in njihovo maso izrazimo kot masni delež v masi originalnega vzorca.

**2. Določanje vsebnosti semena**

V kovinsko posodico s pokrovom damo 25 g vzorca in ga sušimo dve uri pri 115 °C, da zmanjšamo lepilne lastnosti smol.

Posušeni vzorec ovijemo v grobo bombažno krpo in jo močno drgnemo ali mehansko udarjamo, da iz hmelja ločimo seme. Posušen in zdrobljen hmelj ločimo od semena z brusnim papirjem ali z 1 mm sitom.

Vse ostanke ločimo od semena ali z uporabo nagnjene površine prekrte s smirkovim papirjem ali s katerokoli drugo metodo, ki omogoča enak rezultat, t. j. zadrži lističe in peclje, medtem ko se seme odkotali iz površine.

Izločeno seme steh-tamo in izračunamo masni delež semena relativno glede na maso originalnega vzorca.

**▼B***PRILOGA III***OZNAČEVANJE TOVORKOV****(iz člena 6(3) in člena 9(3))**

Tovorki se označijo kot sledi, odvisno od vrste tovorka:

- (a) za hmelj v storžkih v balah ali balotu:
  - tisk na tovorku, ali
  - tisk na lepilni plombi;
- (b) za hmelj v prahu v zavojčkih:
  - tisk na zavojčku, ali
  - tisk na lepilni plombi;
- (c) za hmelj v prahu ali hmeljni ekstrakt v kovinskih pločevinkah:
  - tisk na škatlo, ali
  - tisk na lepilni plombi ali vtisk na kovini;
- (d) zaplombiran tovorek, ki vsebuje pošiljko zavojčkov ali škatel prahu ali ekstrakta:
  - tisk na plombiranem tovorku ali lepilni plombi, in
  - tisk na vsakem zavojčku ali škatli prahu ali ekstrakta v plombiranem tovorku ali na njegovi lepilni plombi.

**▼B**

*PRILOGA IV*

**Sestavine iz člena 10(4)**

Sestavine, ki so dovoljene pri standardizaciji hmeljnih ekstraktov:

1. sirup iz glukoze;
2. hmeljni ekstrakt, pridobljen z uporabo vroče vode.

**▼B***PRILOGA V***NAVEDBE IZ ČLENA 16(2)(h)**

- *v bolgarščini:* Сертифициран продукт – Регулация (EK) № 1850/2006,
- *v španščini:* Producto certificado — Reglamento (CE) nº 1850/2006,
- *v češčini:* Ověřený produkt – Nařízení (ES) č. 1850/2006,
- *v danščini:* Certificeret produkt — Forordning (EF) nr. 1850/2006,
- *v nemščini:* Zertifiziertes Erzeugnis — Verordnung (EG) Nr. 1850/2006,
- *v estonščini:* Sertifitseeritud Produkt – Määrus (EÜ) nr 1850/2006,
- *v grščini:* Πιστοποιημένο προϊόν — κανονισμός (EK) αριθ. 1850/2006,
- *v angleščini:* Certified product — Regulation (EC) No 1850/2006,
- *v francoščini:* Produit certifié — Règlement (CE) nº 1850/2006,

**▼M2**

- *v hrvaščini:* Certificirani proizvod — Uredba (EZ) br. 1850/2006,

**▼B**

- *v italijanščini:* Prodotto certificato — Regolamento (CE) n. 1850/2006,
- *v latvijščini:* Sertificēts produkts – Regula (EK) Nr. 1850/2006,
- *v litovščini:* Sertifikuotas produktas – Reglamentas (EB) Nr. 1850/2006,
- *v madžarščini:* Tanúsított termék – 2006/1850/EK rendelet,
- *v malteščini:* Prodott Iccertifikat — Regolament (KE) Nru 1850/2006,
- *v nizozemščini:* Gecertificeerd product — Verordening (EG) nr. 1850/2006,
- *v poljščini:* Produkt certyfikowany – Rozporządzenie (WE) nr 1850/2006,
- *v portugalščini:* Produto certificado — Regulamento (CE) n.º 1850/2006,
- *v romunščini:* Produs certificat – Regulamentul (CE) nr. 1850/2006,
- *v slovaščini:* Certifikovaný výrobok – Nariadenie (ES) č. 1850/2006,
- *v slovenščini:* Certificiran pridelek – Uredba (ES) št. 1850/2006,
- *v finščini:* Varmennettu tuote – Asetus (EY) N:o 1850/2006,
- *v švedščini:* Certifierad produkt – Förordning (EG) nr 1850/2006.

**▼B***PRILOGA VI***DODELJEVANJE KOD IN ZAPOREDJE SESTAVE REFERENČNIH ŠTEVILK CERTIFIKATA**

(iz člena 16(4))

1. CENTER ZA CERTIFICIRANJE  
Številka med 0 in 100, ki jo sporočijo države članice.
2. DRŽAVE ČLANICE, KI OPRAVLJAJO CERTIFICIRANJE
  - BE za Belgijo
  - BG za Bolgarijo
  - CZ za Češko
  - DK za Dansko
  - DE za Nemčijo
  - EE za Estonijo
  - EL za Grčijo
  - ES za Španijo
  - FR za Francijo
  - HR za Hrvaško
  - IE za Irsko
  - IT za Italijo
  - CY za Ciper
  - LV za Latvijo
  - LT za Litvo
  - LU za Luksemburg
  - HU za Madžarsko
  - MT za Malto
  - NL za Nizozemsko
  - AT za Avstrijo
  - PL za Poljsko
  - PT za Portugalsko
  - RO za Romunijo
  - SI za Slovenijo
  - SK za Slovaško
  - FI za Finsko
  - SE za Švedsko
  - UK za Združeno kraljestvo
3. LETO SPRAVILA PRIDELKA  
Zadnji dve številki leta spravila pridelka.
4. IDENTIFIKACIJA POŠILJKE  
Številka, ki jo pošiljki dodeli pristojni organ za certificiranje (npr. 12 BE 77 170225).

**▼M2****▼B**



## PRILOGA VII

Primerjalna tabela (iz člena 25)

Uredba (EGS) št. 1784/77	Uredba (EGS) št. 890/78	Ta uredba
		člen 1(1)
člen 1(1)		člen 1(2) in (3)
člen 7		člen 1(4)
člen 6(1)	člen 1	člen 2
	člen 2	člen 3
	člen 3	člen 4
	člen 4	člen 5
člen 1(2) do (5)	člen 7	člen 6
člen 8		člen 7
	člen 9a	člen 8
člen 1(2) do (5)	člen 7	člen 9
	člen 8	člen 10
	člen 8a(1), (2)	člen 11
	člen 8a(3), (4), (5)	člen 12
	člen 9	člen 13
člen 8		člen 14
	člen 9a	člen 15
člen 2(1)		člen 16(1)
člen 5(1)	člen 5 in 5a	člen 16(2)
člen 5(2)		člen 16(3)
	člen 6(1) in (2)	člen 16(4)
člen 4		člen 17
člen 5a		člen 18
člen 3		člen 19
	člen 10	člen 20
člen 1(6)		člen 21
	člen 8a(8)	člen 22
člen 9	člena 6(3) in 11	člen 23
		člen 24
		člen 25

**▼B**

Uredba (EGS) št. 1784/77	Uredba (EGS) št. 890/78	Ta uredba
		člen 26
	Priloga I	Priloga I
	Priloga II	Priloga II
	Priloga IV	Priloga III
	Priloga V	Priloga IV
	Priloga IIA	Priloga V
	Priloga III	Priloga VI
		Priloga VII