

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2009/C 222/06)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„TETTNER HOPFEN“****ES št.: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****ZOP () ZGO (X)**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

Naziv: Bundesministerium der Justiz
Naslov: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Faks +49 302025-8251
E-naslov: —

2. Vlagatelj:

Naziv: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Naslov: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettngang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Faks +49 754252160
E-naslov: j.weishaupt@tettner-hopfen.de
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.8: Drugi proizvodi, zajeti v Prilogi I k Pogodbi, hmelj

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime:

„Tettner Hopfen“

4.2 Opis:

Botanika: Botanično spada hmelj (*Humulus lupulus*) v red koprivovcev (*Urticales*) in družino konopljevč (*Cannabaceae*). Hmelj je dvodomna rastlina, to pomeni, da se na vsaki rastlini razvije ali samo žensko ali samo moško socvetje. Goji se samo „hmelj ženskega spola“, katerega cvetovi so združeni v socvetje, ki se pozneje razvije v storžke. Zaščita v skladu z Uredbo (ES) št. 510/2006 se mora nanašati samo na ženske hmeljeve storžke (nepredelan hmelj) in proizvode, ki nastanejo z njihovo predelavo, v tem primeru zlasti hmeljni briketi in hmeljni izvleček. Hmeljev storžek sestavljajo predlisti, krovni listi, pecelj storžka in vretence storžka ter daje pomembne sestavine hmelja Tettninger za varjenje piva. Hmelj je rastlina kratkodnevnic, to pomeni, da v višino raste spomladi, ko se dnevi daljšajo, in cveti okrog 21. junija, ko se dnevi krajšajo. Zaradi ugodnih krajevnih dejavnikov (zemlje, količine padavin in povprečnih temperatur) v primerjavi z drugimi nasadi hmelj Tettninger zraste v višino do 8,30 m (hmeljske žičnice na drugih hmeljiščih so praviloma visoke 7–7,50 m). Hmelj je hitro rastoča rastlina (do 30 cm na dan) in se vzpenja v smeri urnega kazalca. Vse aromatične sorte s pridelovalnega območja Tettning so opredeljene kot „Tettninger Hopfen“. Poleg glavnih sort „Tettninger“ (od leta 1973 enotna sorta „Tettninger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 342) in „Hallertauer Mittelfrüher“ se gojita tudi sorti „Hallertauer Tradition“ in „Perle“. Sorta „Tettninger“ se goji izključno na pridelovalnem območju Tettning.

Uporaba: Hmelj „Tettninger“ se skoraj izključno uporablja (približno 99 %) za proizvodnjo piva (neznaten delež pa je namenjen farmaciji). Hmelj „Tettninger“ se dobavlja pretežno v obliki hmeljnih briketov in manj v obliki izvlečka hmelja (ker se lahko pri ekstrakciji izgubijo njegove dragocene aromatične snovi).

Sestavine: Pomembne sestavine v hmelju so grenčine (hmeljska smola), aromatične snovi (eterična olja) in tanini (polifenoli). Tettning je opredeljen kot območje, kjer rastejo aromatične sorte hmelja. Hmelj „Tettninger“ je svetovno znan tudi in predvsem zaradi zelo finih aromatičnih snovi, ki jih sestavlja več kot 300 vrst eteričnih olj (tako imenovana „hmeljna cvetica“). V opisu aromatičnih snovi hmelja Tettninger so zajete besede, kot so cvetoč, citrusen, saden, ribezen, sladkast in dišaven. „Celotni aromatični učinek“ hmelja, ki raste na območju Tettning, je opisan kot harmoničen, trajno poln in blag.

Poleg te uvrstitve je hmeljska trgovina sorte uradno ocenila kot „fina aroma, aroma, hmelj z grenkimi snovmi, hmelj z visoko vsebnostjo alfa kislin“. 96 % hmelja Tettninger (sorti Tettninger in Hallertauer) spada v skupino „fine arome“, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino „aroma“.

Ker številnih od 300 aromatičnih snovi senzorično še ni mogoče zaznati, je pri odgovornih za sprejemanje odločitev in nabaviteljih v pivovarnah še vedno pomemben subjektivni vtis arome (med izbiranjem kupec nos pomoli v hmelj). Po mnenju poznavalcev s tega področja je hmelj Tettninger najfinejši hmelj.

4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje obsega pridelovalno območje Tettning. To vključuje: 1. na območju Bodenskega jezera občine Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen in Tettning; 2. v okrožju Ravensburg občine Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (območje nekdanjih občin Neuravensburg in Schomburg), 3. v okrožju Lindau (Bodensko jezero) občine Bodolz, Lindau (Bodensko jezero), Nonnenhorn in Wasserburg (Bodensko jezero).

4.4 Dokazilo o poreklu:

Poreklo posamezne sorte hmelja je bilo prvič urejeno leta 1929 s tako imenovanim Zakonom o poreklu hmelja in pozneje opredeljeno z Zakonom o hmelju iz leta 1996. Ime območja „Tettning“ je z Zakonom o poreklu hmelja že iz leta 1929 bolj ali manj zaščiteno kot obvezen podatek (z letom izdelave in sorto) na embalaži hmelja. Bolj kot pri katerem koli drugem kmetijskem proizvodu je poreklo/sledljivost hmelja „Tettninger“ s pridelovalnega območja Tettning zagotovljeno že desetletja.

Uradno zapriseženi pečatnikarji pri vsakem tehtanju opremijo vsak paket hmelja s pečatom in spremnico, ki ima pomen rojstnega lista in mora vsebovati: poreklo, zvezno deželo, pridelovalno območje, stopnjo predelave, številko centra za certificiranje, težo posameznega paketa, število paketov, sorto in leto pridelave. Pridelovalec hmelja poleg tega na tako imenovanem „Hopfenherkunftsbestätigung“ (potrdilu o poreklu hmelja) potrdi poreklo proizvoda.

4.5 Metoda pridobivanja:

Pridelava hmelja v Tettangu traja od marca do septembra. Hmelj „Tettninger“ se razmnožuje s tako imenovanim neukoreninjenim podtaknjencem, odlomljenim iz lastne rastline ali s sosednjih polj, vsekakor pa izključno s pridelovalnega območja Tettang. Pridelovalci hmelja začnejo zemljo obdelovati aprila (oranje, brananje, odoranje). V primerjavi z drugimi pridelovalnimi območji, kjer žice postavijo že pozimi, lahko pridelovalec hmelja Tettninger s svojimi deli začne šele spomladi. To je zaradi sistema napeljave vodil, značilnega za območje. Medtem ko na drugih pridelovalnih območjih prevladujejo nizkožičnati nasadi (enovrstični sistem), pa v Tettangu šest vrst oblikuje tako imenovano vrsto in šele potem sledi prevozna pot. Od začetka do sredine aprila se rastline odrežejo pod zemeljskim površjem, da nastanejo novi poganjki. To obdobje obrezovanja poteka v primerjavi z drugimi pridelovalnimi območji približno 2–3 tedne pozneje, ker rastline na pridelovalnem območju Tettang zaradi ugodnejših podnebnih razmer rastejo hitreje in dozoriyo prej. V Tettangu je mogoče najti tudi najvišje hmeljske žičnice (do 8,30 m). Zaradi boljše kakovosti zemlje in boljših podnebnih razmer (količine vode, obdobja sončnih dni) potrebuje hmelj več prostora za rast.

Sledi opremljanje z žico. Na ogrodje se pritrdijo približno 8,50 m dolge žice, ki se zasidrajo v zemljo. Od približno 50 poganjkov hmelja se izberejo 4 poganjki, ki se speljejo po pokončni žici. Sledijo 2–3 gnojenja ter ukrepi za varstvo rastlin pred boleznimi in škodljivci. Konec junija doseže hmelj višino ogrodka in preide v generativno rast, to pomeni, da začne cveteti in razvijati storžke. Posebnost je v tem, da od faze cvetenja poteka ozelenjevanje (v nasprotju z drugimi hmeljišči tu uporaba herbicidov ni dovoljena) in posledično zemlje ni treba več obdelovati. S tem se preprečita zbitost in izpiranje zemlje ter pospešuje nastajanje humusa.

Približno od 20. avgusta se začne žetev. Lističi, poganjki in storžki se odstranijo s trte in očistijo. Po končanem sušenju (pri največ 62 °C, da se ohrani fina aroma) in vlaženju s približno 11 odstotno vsebnostjo vode se hmelj embalira in preda krajevni centru za certificiranje, kjer ga stehajo, vzorčijo (za neodvisni laboratorij, ki analizira kakovost), pečatijo in certificirajo. To je predstopnja predelave hmelja v brikete in izvleček, ki se ne izvaja na geografskem območju.

4.6 Povezanost z geografskim območjem:

Prve listine o pridelavi hmelja na območju Tettang segajo v leto 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 12). Leta 1838 je tedanji *Oberamt Tettang* imenoval 14 pivovarn (glej Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettang“, 1838, str. 62), od tega so bile tri pivovarne v mestu. Tri leta pozneje, torej leta 1841, je število pivovarn naraslo na šest (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 13). Njihovi lastniki so hmelj gojili sami. Načrtno gojenje je potekalo od leta 1844, ko ga je okrajni zdravnik Johann Nepomuk von Lentz iz Tettanga uvedel skupaj z osmimi meščani posebej za mejno območje vinske trte, ki zanjo zaradi podnebnih razmer ni bilo najbolj primerno (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 15). Razširitev površin, ki so se na severu kmalu priključile starejšemu pridelovalnemu območju v bližini Altshausna (približno od leta 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 14), je potekala od leta 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 22 in naslednje). Največjo razširitev je pridelovalno območje Tettang doživelo v devetdesetih letih 20. stoletja na 1 650 hektarjev (poročilo EU o trgu s hmeljem 1997, poročilo HVG 1997). Na območju Tettang so vedno izbirali in gojili samo aromatičen hmelj.

Hmelj Tettninger se goji izključno na tako imenovanem nizkoterastem gramozu, mladi moreni iz würmske ledene dobe, v porečju Schussen, vzdolž reke Argen in drugih ledenodobnih obrobjih. Ta sestava tal, kjer so v globini tokovi podtalnice, omogoča hmelju, da razvije do 2 metra globoke korenine. To zagotavlja nepretrgano vlaženje rastline tudi v izjemno sušnih obdobjih. Zmerno blago podnebje na nadmorski višini med 400 in 600 m nadmorske višine, na katerega vpliva tudi Bodensko jezero, dodatno pomembno prispeva k temu, da aroma hmelja Tettninger pride do polnega izraza.

Hmelj Tettninger raste v odličnih podnebnih razmerah (srednje vrednosti povprečnih letnih temperatur, obdobje sončnih dni in količina padavin). Z 9,4 °C, skoraj 1 800 sončnimi urami in 1 136 mm padavin povprečne vrednosti, dosežene v zadnjih 30 letih (stanje iz leta 2009), daleč presegajo povprečne vrednosti na drugih nemških območjih pridelave.

Skupni učinek geološke sestave in podnebnih danosti daje hmelju Tettninger optimalne pogoje za rast in razvoj storžkov in s tem pretežno geografsko pogojeno homogenost. Homogenost sorte hmelja Tettninger je potrdila Univerza Hohenheim, homogenost sorte Hallertauer Mittelfrüher pa pivovarna Anheuser/Busch. Poleg tega laboratorij za analizo hmelja Tettninger v vsaki seriji hmelja preveri zunanje kakovostne značilnosti hmelja (npr. pojav bolezni, vlažnost, lističe storžkov, čistost sorte in homogenost). Pri tem se vsako leto potrjuje visoka homogenost hmelja Tettninger.

Hmelj Tettninger si je pridobil sloves daleč zunaj meja dežele.

Fina aroma majhne, vendar fine metropole hmelja Tettnung ima ljubitelje po vsem svetu ter je enako priljubljena na japonskem in tudi v ZDA. Poseben izraz cenjenosti in kakovosti je na primer, če pivovar v ZDA svoj sodček označi z etiketo „brewed with Tettnung Hops“, kar pa ni redkost. Hmelj Tettninger zaradi kakovosti vselej dosega najvišje prodajne cene (letna EU poročila 90. let, letna poročila 1990–2000 *Bayerische Landesanstalt*; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, str. 368 in 369). Vendar tudi ljudje v mestu hmelja Tettnung živijo za hmelj in z njim. To kažejo deželne strukture in prireditve, posvečene hmelju Tettnung. Tako se na primer v tettningerskem muzeju hmelja, ki deluje od leta 1995, kaže vsa prevzetost s kulturo hmeljarstva. Na štirikilometrski tettningerski učni poti o hmelju najdejo zainteresirani obiskovalci vse, kar je vredno vedeti o hmelju Tettnung. Dvainštiridesetkilometrsko označena hmeljarska pot v Tettnangu kolesarja popelje skozi pridelovalno območje Tettnung. Prebivalci Tettnunga v mestu Tettnung-Kau vsako leto v avgustu priredijo praznik hmelja, na katerem proslavljajo dolgo tradicijo „zelenega zlata“. Ne nazadnje pa vsako drugo leto poteka izbor kraljice hmelja in dveh princes, ki hmelj Tettninger predstavljajo doma in v tujini.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Lacon GmbH
Naslov: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Faks +49 781919 3750
E-naslov: lacon@lacon-institut.org

4.8 Označevanje:

—
