

ANDRA AKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan enligt artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 222/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i förordning (EG) nr 510/2006. Invändningarna måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**”TETTANGER HOPFEN”****EG-nr: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****SUB () SGB (X)**

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaterna:

Namn: Bundesministerium der Justiz
Adress: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tfn +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-post: —

2. Grupp:

Namn: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adress: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettang
DEUTSCHLAND
Tfn +49 754252136
Fax +49 754252160
E-post: j.weishaupt@tettnanger-hopfen.de
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

1. Klass 1.8: Övriga produkter i bilaga I, humle

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Namn:

”Tettnanger Hopfen”

4.2 Beskrivning:

Botanik: Humle hör till släktet hampväxter (cannabaceae) och ordningen Urticales. Humlen är dioik, dvs. på en och samma planta bildas enbart hon- eller enbart hanblommor. Det är honblommorna som odlas, eftersom dessa blommor bildar kottarna. Den skyddade geografiska beteckningen enligt förordning (EG) nr 510/2006 omfattar bara honväxter av humle och de förädlingsprodukter som framställs av dessa, främst humlepellets och humleextrakt. Humlekottarna består av täckblad, stjälk och själva kotten, och innehåller de för bryggerisektorn så värdefulla ingredienser som präglar "Tettninger Hopfen". Humle är en kortdagsväxt, dvs. den växer i höjden så länge dagarna blir längre (långdag), och blommar från och med midsommar, när dagarna blir kortare (kortdag). Tack vare de gynnsamma tillväxtvillkoren (mark, nederbörd och medeltemperatur) uppnår "Tettninger Hopfen" till skillnad från humle i andra odlingsområden, en höjd på upp till 8,3 m (ställningarna i andra områden är i regel 7-7,5 m höga). "Tettninger Hopfen" är snabbväxande (upp till 30 cm per dag) och högerslingrande. "Tettninger Hopfen" är en benämning som omfattar aromsorter från odlingsområdet Tettngang. Utöver de viktigaste sorterna Tettninger (sedan 1973 enhetligt "Tettninger Frühhopfen", jfr. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 342) och Hallertauer Mittelfrüher odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tettninger odlas uteslutande i odlingsområdet Tettngang.

Användning: "Tettninger Hopfen" används så gott som uteslutande (99 %) i ölbryggeriet (en liten del används inom läkemedelsindustrin). "Tettninger Hopfen" saluförs främst i bearbetad form som humlepellets, och i mindre utsträckning som humleextrakt, eftersom värdefulla aromater kan gå förlorade vid extraktion.

Beståndsdelar Humlens värdefulla beståndsdelar är bitterämnen (humlehartser), aromater (eteriska oljor) och garvsyror (polyfenol). Tettngang räknas som humleodlingsområde. "Tettninger Hopfen" har fått sitt världsrykte tack vare dess särskilda aromater, som består av över 300 eteriska oljor. Beskrivningen av aromen för "Tettninger Hopfen" omfattar adjektiv som blommig, citrusaktig, fruktig, vinbärsdoftande, sötaktig och kryddig. Sammanfattande beskrivs aromen för humle odlad i området Tettngang som harmonisk, intensiv och mild.

Därutöver delar humlehandeln officiellt in sorterna i kategorier som "feinstes Aroma, Aroma, Bitterstoffhopfen, Hochalphahopfen". 96 % av "Tettninger Hopfen" (sorterna Tettninger och Hallertauer) hamnar i kategorin *feinstes Aroma*, resten (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin *Aroma*.

Eftersom många av de 300 aromkomponenterna ännu inte kan fastställas med mätning är det fortfarande de subjektiva aromintrycken som avgör för beslutsfattare och bryggeriernas upphandlare (upphandlarna luktar på humlen). Kännare definierar i sådana situationer "Tettninger Hopfen" som den finaste humlen.

4.3 Geografiskt område:

Det geografiska området omfattar odlingsområdet Tettngang. Detta består av följande: 1. I området kring Bodensjön kommunerna Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen och Tettngang, 2. i Landkreis Ravensburg kommunerna Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (de tidigare kommunerna Neuravensburg och Schomburg), 3. i Landkreis Lindau (Bodensee) kommunerna Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn och Wasserburg (Bodensee).

4.4 Bevis på ursprung:

Humlens ursprung fastställdes för första gången 1929 i Hopfenherkunftsgesetz (lag om ursprung för humle) och övertogs i 1996 års Hopfengesetz (humlelag). Områdesnamnet "Tettngang" är redan mer eller mindre skyddat sedan 1929 års lag, som förpliktande beteckning (med årgång och sort) på humleförpackningarna. Ursprung och spårbarhet för humlen från Tettngang garanteras sedan årtionden. Statligt certifierade sigillmästare/inspektörer förser alla förpackningar med sigill och följesedel i

samband med vägnings: detta fungerar som ett "födelsebevis" och omfattar följande: Ursprung, förbundsstat, odlingsområde, bearbetningsnivå, nummer på förpackningshallen, förpackningens vikt, antal förpackningar, sort och årgång. Humleodlaren ska dessutom på en s.k. Hopfenherkunftsbestätigung (ursprungsbevis för humlen) garantera produktens ursprung.

4.5 Framställningsmetod:

Odlingsåret i Tettng varar från mars till september. "Tettng Hopfen" förökas med skott från egen odling eller grannodlingar, men alltid till 100 % från området Tettng. I april börjar humleodlaren förbereda marken (fräsa, harva). Humleodlarna i detta område kan först börja sitt arbete på våren, till skillnad från odlare i andra områden, där ställningstrådarna redan hängs upp på vintern. Detta beror på de ortstypiska ställningssystemen. I andra områden dominerar ett glest ställningssystem med en ställning per rad, medan man i Tettng har 6 rader i ett s.k. *Fach* (ruta), och först därefter en körstig. I början eller mitten av april skärs plantorna av under jordytan för att bilda nya skott. Detta är ungefär 2-3 veckor senare än i andra områden, eftersom plantorna växer och mognar snabbare i Tettng, till följd av de goda förhållandena. Tettng har också högre ställningar än på annat håll (upp till 8,3 meter). På grund av de goda mark- och klimatförhållandena (vattenmängd, soltimmar) behöver humlen mer plats.

Nu måste trådarna spännas. Vid ställningarna fästs 8,5 meter långa trådar som förankras i marken. Av de cirka 50 skott som bildas på plantan fästs 4 vid den vertikala tråden. Sedan följer 2-3 gödslingar och besprutningar med bekämpningsmedel. I slutet av juni har humlen nått sin fulla höjd och övergår till blombildning. Typiskt för området är att man i denna fas tillåter marken kring plantorna att växa igen (ogräsmedel är inte tillåtet i detta område, en frivillig inskränkning som skiljer området från andra odlingsområden). Därför behöver marken inte heller bearbetas. Detta leder till ett tjockare humusskikt och luckrare, mindre eroderad mark.

Kring den 20 augusti börjar skörden. Blad, skott och kottar avlägsnas från stammen och rensas. Efter torkning (vid maximalt 62 grader, för att skona den fina aromen) och fuktning till ca. 11 % fukthalt förpackas humlen och transporteras till traktens förseglingshall, där den vägs, kontrolleras (för det oberoende kvalitetslaboratoriet), förseglas och certifieras. Därefter förädlas humlen till pellets och extrakt. Denna förädling äger inte rum i det geografiska området.

4.6 Samband med det geografiska området:

Redan 1150 dokumenteras humleodlingen i Tettng (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 12). 1838 omnämns 14 bryggerier i trakten, varav 3 i själva staden Tettng (v. Memminger, *Beschreibung des Oberamts Tettng*, 1838, s. 62). Tre år senare har staden redan 6 bryggerier (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 13). Bryggeriägarna odlade sin egen humle. Planmässig odling infördes 1844, av underläkaren (Unteramtsarzt) Johann Nepomuk von Lentz tillsammans med 8 invånare i staden som såg det som en viktig gröda för detta gränsområde till vinodlingstrakter (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 15). Från och med 1860 utvidgades området till det äldre odlingsområdet kring Altshausen (fr.o.m. 1821, P. Heidtmann *Grünes Gold*, 1994, s. 14): 1864=91 ha, 1866=160 ha, 1875=400 ha, 1914=630 ha: P. Heidtmann *Grünes Gold*, 1994, s. 22. Sin största utvidgning upplevde området på 1990-talet, när det växte till 1 650 ha (EU- Hopfenmarkt-Bericht 1997, HVG-Bericht 1997). I området Tettng selekteras och odlas endast aromhumle.

"Tettng Hopfen" odlas uteslutande på moränmark från Würm-istiden, den s.k. Niederterrassenschotter. Denna mark, med djupa grundvattenströmmar, gör att humlen utvecklar djupa rötter (upp till 2 meter). Samtidigt har den alltid tillgång till vatten, även vid extrem torka. Det milda klimatet, som påverkas av Bodensjön och av höjden över havet (400-600 m) spelar också en viktig roll för humlens arom.

Området erbjuder unika odlingsvillkor för humlen (medeltemperatur, soltimmar och nederbörds-mängd). Genomsnittsvärdena under de senaste 30 åren (2009 års siffror) ligger långt över värdena för andra tyska odlingsområden, med en medeltemperatur på 9,4 grader, nästan 1 800 soltimmar och 1 136 mm årsnederbörd.

Marken och klimatförhållandena medför optimal tillväxt och kottbildning och ger humlen sin homogenitet. Universitetet i Hohenheim har bekräftat denna homogenitet hos Tettnanger Hopfen, för sorten Hallertauer Mittelfrüher från bryggeriet Anheuser/Busch. Dessutom undersöks alla humlepartier i Tett-nangs humlelaboratorium för att kontrollera de yttre kvalitetskännetecknen (skadedjur, fukt, täckblad, sortrenhet och homogenitet). Varje år fastställs därvid en hög homogenitet.

Tettnanger Hopfen har därför blivit känd långt utanför odlingsområdet.

Dess fina arom har gjort den eftertraktad utanför humlemetropolen Tettngang, och humlen exporteras både till Japan och till USA. Det är ett särskilt tecken på uppskattning och kvalitet när bryggerier i USA trycker "brewed with Tettngang Hops" på sina etiketter, vilket ofta förekommer. Priset för humle från Tettngang är alltid högt, på grund av produktens höga kvalitet (EU-årsrapporter under 1990-talet, Årsrapporter 1990-2000 från Bayerns *Landesanstalt*; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 368, 369). I humlestaden Tettngang lever befolkningen också med och för humlen. Detta speglas i de regionala strukturerna och evenemangen kring humleproduktionen. Sedan 1995 finns det till exempel ett humle-museum i Tettngang, som dokumenterar humlekulturen. Intresserade turister kan följa den 4 km långa humlestigen och lära sig allt som är värt att veta om Tettnanger Hopfen. Den sammanlagt 42 km långa Tettnanger Hopfenschleife (humlerundan) ger cyklister möjlighet att lära känna odlingsområdet. Varje år i augusti, strax före skörden, anordnas en humlefest i Tettngang-Kau, där invånarna firar sitt "gröna guld". Sist men inte minst väljs vart annat år humlefurstar (en humledrottning och två humleprinsessor) som representerar Tettngang och des humle både internationellt och regionalt.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Lacon GmbH
Adress: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tfn +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-post: lacon@lacon-institut.org

4.8 Märkning:

—
