

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 482/2012

z dne 7. junija 2012

**o odobritvi manjših sprememb specifikacije za ime, registrirano v registru zaščitenih označb
porekla in zaščitenih geografskih označb (Tettnanger Hopfen (IGP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽¹⁾ ter zlasti prvega pododstavka člena 7(4) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 9(1) Uredbe (ES) št. 510/2006 preučila vlogo Nemčije za odobritev spremembe elementov specifikacije za zaščiteni geografski označbo „Tettnanger Hopfen“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 415/2010 ⁽²⁾.
- (2) Namen vloge je sprememba specifikacije. Iz ekonomskih razlogov so odobreni novi sistemi napeljave vodil. Zaradi boljše prilagoditve čedalje neugodnejšim vremenskim dejavnikom je prilagojeno obdobje rezanja. Da bi sadikam hmelja zagotovili več vode, je z novimi sistemi

napeljave vodil dovoljena uporaba herbicidov. Zaradi novih znanstvenih dognanj se najvišja temperatura sušenja poviša na 65 °C.

- (3) Komisija je pregledala zadevno spremembo in odločila, da je utemeljena. Ker gre v smislu člena 9 Uredbe (ES) št. 510/2006 za manjšo spremembo, jo lahko Komisija odobri brez uporabe postopka iz členov 5, 6 in 7 navedene uredbe –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Specifikacija zaščiteni geografske označbe „Tettnanger Hopfen“ se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Enotni dokument z navedbo glavnih elementov specifikacije se nahaja v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 3

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

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

V Bruslju, 7. junija 2012

Za Komisijo
V imenu predsednika
Dacian CIOLOȘ
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

⁽²⁾ UL L 119, 13.5.2010, str. 5.

PRILOGA I

V specifikaciji zaščitene geografske označbe „Tettnanger Hopfen“ se odobri naslednja sprememba:

Metoda pridobivanja:

1. Spodaj navedeni četrty, peti in šesti stavek se v celoti črtajo:

V primerjavi z drugimi pridelovalnimi območji, kjer žice postavijo že pozimi, lahko pridelovalec hmelja Tettnanger 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 Tettnangu šest vrst oblikuje tako imenovano „vrsto“ in šele potem sledi prevozna pot.

Obrazložitev: uvajanje (različnih) novih sistemov napeljave vodil je mogoče pojasniti z ekonomskimi razlogi, saj se tako zlasti poenostavi uporaba strojev.

2. V sedmem stavku se besedna zveza „od začetka do sredine aprila“ nadomesti z besedno zvezo „od začetka marca do sredine aprila“.

Obrazložitev: podaljšano obdobje rezanja omogoča boljšo prilagoditev čedalje neugodnejšim vremenskim dejavnikom zaradi podnebnih sprememb in hkrati zagotavlja učinkovitejšo izrabo delovne sile.

3. Spodaj navedena šestnajsti in sedemnajsti stavek se v celoti črtata:

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.

Obrazložitev: mogoče bo treba zaradi novih sistemov napeljave vodil začeti uporabljati herbicide. To velja le za sorazmerno redke primere hitre rasti plevela, ko je tak ukrep nujen, da se zagotovi več vode za sadike hmelja. Torej se zato ne bi smela poslabšati kakovost hmelja.

4. V dvajsetem stavku se navedba „62 °C“ nadomesti z navedbo „65 °C“.

Obrazložitev: na podlagi novih znanstvenih dognanj bo mogoče treba najvišjo temperaturo sušenja povišati na 65 °C. Povišanje najvišje temperature sušenja se ujema s splošnimi pogoji iz pogodbe o dobavi hmelja; v preglednici v zvezi s kakovostjo nemškega hmelja je navedeno, da je treba surov hmelj sušiti pri temperaturi od 60 do 65 °C. Poleg tega je sušenje pri višji temperaturi izboljša energetska učinkovitost. Ta postopek v ničemer ne škoduje fini aromi hmelja.

PRILOGA II

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„TETTNANGER HOPFEN“

Št. ES: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime

„Tetttnanger Hopfen“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.8: Drugi proizvodi, zajeti v Prilogi I k Pogodbi (začimbe itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

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 lahko nanaša 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 „Tetttnanger Hopfen“ 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 „Tetttnanger Hopfen“ 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 Tetttnang so opredeljene kot „Tetttnanger Hopfen“. Poleg glavnih sort Tetttnanger (od leta 1973 enotna sorta „Tetttnanger Früh-hopfen“; P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, str. 342) in Hallertauer Mittelfrüher se gojita tudi sorti Hallertauer Tradition in Perle. Sorta Tetttnanger se goji izključno na pridelovalnem območju Tetttnang.

Uporaba: hmelj „Tetttnanger Hopfen“ se skoraj izključno uporablja (približno 99 %) za proizvodnjo piva (neznaten delež pa je namenjen farmaciji). Strankam se dobavlja po predelavi, 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). Tetttnang je opredeljen kot območje, kjer rastejo aromatične sorte hmelja.

Hmelj „Tetttnanger Hopfen“ je svetovno znan tudi in predvsem zaradi zelo finih aromatičnih snovi, ki jih sestavlja več kot 300 sestavin eteričnih olj (doblenih iz hmeljne cvetice). Spekter arom hmelja „Tetttnanger Hopfen“ se opisuje kot cvetoč, citrusen, saden, sladkast, pikanten in ribezen. Celotni aromatični učinek hmelja, ki raste na območju Tetttnang, je opisan kot „harmoničen, trajno poln in blag“.

Poleg te uvrstitve je hmeljska trgovina sorte uradno uvrstila v skupine „fina aroma“, „aroma“, „hmelj z grenkimi snovmi“ in „hmelj z visoko vsebnostjo alfa kislin“. 96 % hmelja „Tetttnanger Hopfen“ (sorti Tetttnanger in Hallertauer) spada v skupino „fine arome“, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino „aroma“. Ker številnih od 300 aromatičnih sestavin 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 „Tetttnanger Hopfen“ najfinejši hmelj.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Celotna proizvodnja surovega hmelja – vse do pakiranja hmeljevih storžkov, pečatenja in certificiranja v lokalnem centru za pečatenje – poteka na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

—

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje obsega pridelovalno območje Tett nang. To vključuje:

1. v upravnem okrožju (Landkreis) Bodenskega jezera, občine Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen in Tett nang;
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).

5. Povezanost z geografskim območjem

5.1 Posebnosti geografskega območja

Prve listine o pridelavi hmelja na območju Tett nang segajo v leto 1150 (P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, str. 12). Leta 1838 je bilo v okrožju Tett nang 14 pivovarn (glej von Memminger, Beschreibung des Oberamts Tett nang, 1838, str. 62), od tega so bile tri pivovarne v mestu Tett nang. 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 Tett nanga uvedel skupaj z osmimi meščani na klimatsko ugodnih območjih za vinogradništvo (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; glej P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, str. 14), je potekala od leta 1860 (91 ha v letu 1864, 160 ha v letu 1866, 400 ha v letu 1875, 630 ha v letu 1914; P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, str. 22 in naslednje). Največjo razširitev je pridelovalno območje Tett nang doživelo v devetdesetih letih 20. stoletja na 1 650 hektarjev (EU- Hopfenmarkt-Bericht 1997 (poročilo Komisije iz leta 1997 o položaju proizvodnje in trženja hmelja), HVG-Bericht 1997). Na območju Tett nang so vedno izbirali in gojili samo aromatičen hmelj.

Hmelj „Tett nanger Hopfen“ se goji izključno na tako imenovanem nizkoterasastem gramozu, mladi moreni iz würmske ledene dobe, v porečju Schussen, vzdolž reke Argen in na 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), na katero vpliva tudi Bodensko jezero, dodatno pomembno prispeva k temu, da aroma hmelja „Tett nanger Hopfen“ pride do polnega izraza.

Raste v edinstvenih 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 tridesetih letih (stanje iz leta 2009), daleč presegajo povprečne vrednosti na drugih nemških območjih pridelave hmelja.

5.2 Posebnosti proizvoda

Vse aromatične sorte s pridelovalnega območja Tett nang so opredeljene kot „Tett nanger Hopfen“. Poleg glavnih sort Tett nanger in Hallertauer Mittelfrüher se gojita tudi sorti Hallertauer Tradition in Perle. Sorta Tett nanger se goji izključno na pridelovalnem območju Tett nang.

Hmelj „Tett nanger Hopfen“ vsebuje zelo fine aromatične snovi, ki jih sestavlja več kot 300 sestavin eteričnih olj (dobljenih iz hmeljne cvetice). Spekter arom hmelja „Tett nanger Hopfen“ se opisuje kot cvetoč, citrusen, saden, sladkast, pikanten in ribezen. Celotni aromatični učinek hmelja, ki raste na območju Tett nang, je opisan kot „harmoničen, trajno poln in blag“.

Na podlagi kategorij, ki so jih izdelali trgovci s hmeljem, 96 % hmelja „Tettninger Hopfen“ (sorti Tettninger in Hallertauer) spada v skupino „fine arôme“, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino „aroma“.

Hmelj „Tettninger Hopfen“ je poleg tega zelo homogen.

Analize, s katerimi se v specializiranem laboratoriju v samem Tettningu preverijo zunanje kakovostne značilnosti dobavljenih serij hmelja, to vsako leto potrdijo.

Te ugotovitve je za sorto Tettning potrdila tudi Univerza Hohenheim, za sorto Hallertauer Mittelfrüher pa pivovarna Anheuser/Busch.

Hmelj „Tettninger Hopfen“ si je pridobil sloves daleč zunaj meja dežele. Fina aroma hmelja iz majhne, vendar elegantne metropole Tettning ima ljubitelje po vsem svetu ter je enako priljubljena na Japonskem kot tudi v ZDA. Poseben izraz cenjenosti in kakovosti je na primer, če pivovar v ZDA svoj sodček označi z etiketo „brewed with Tettning Hops“ (izdelano iz hmelja iz Tettninga), kar pa ni redkost. Hmelj „Tettninger Hopfen“ zaradi kakovosti vselej dosegaja najvišje prodajne cene (letna poročila Evropske komisije za devetdeseta leta 20. stoletja, letna poročila Bayerische Landesanstalt za obdobje 1990–2000; P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, str. 368 in 369). Tudi ljudje v mestu hmelja Tettning živijo za hmelj in z njim. To kažejo deželne strukture in prireditve, posvečene hmelju. Tako se na primer v muzeju hmelja, ki deluje od leta 1995, kaže vsa prevzetost s kulturo hmeljarstva. Na štirikilometrski tettningški učni poti o hmelju najdejo zainteresirani obiskovalci vse, kar je vredno vedeti o hmelju „Tettninger Hopfen“. Dvainštiridesetkilomska označena hmeljarska pot v Tettningu kolesarja popelje skozi pridelovalno območje Tettning. Prebivalci Tettninga v mestu Tettning-Kau vsako leto v avgustu pred obiranjem 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 Hopfen“ predstavljajo doma in v tujini.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Skupni učinek geološke sestave tal in podnebnih danosti daje hmelju „Tettninger Hopfen“ optimalne pogoje za rast in razvoj storžkov in s tem pretežno geografsko pogojeno homogenost. K razvoju posebno fine arome tega hmelja bistveno pripomoreta tudi vrsta tal na opredeljenem geografskem območju in zmerno blago podnebje, ki ga pomaga uravnavati Bodensko jezero. Hmelj „Tettninger Hopfen“ je svoj mednarodni sloves pridobil zlasti zaradi te arome. Zaradi dolge tradicije gojenja hmelja v tettningški regiji so se tudi tamkajšnji prebivalci poistovetili s hmeljem „Tettninger Hopfen“, ki je trdno zasidran v lokalnem kulturnem življenju.

Sklic na objavo specifikacije

Markenblatt, 33. zvezek z dne 20. avgusta 2010, del 7a-bb, str. 14729

<http://register.dpma.de/DPMARegister/geo/detail.pdfdownload/19450>
