

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 223/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„HOPFEN AUS DER HALLERTAU”****NR WE: DE/005-0529-14.03.2006****ChNP () ChOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Bundesministerium der Justiz
Adres: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302029333
Faks +49 3020258251
E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Adres: Kellerstraße 1
85283 Wolnzach
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8442957200
Faks +49 8442957270
E-mail: info@deutscher-hopfen.de
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Chmiel, klasa 1.8: Inne produkty objęte załącznikiem I do Traktatu

4. Specyfikacja:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Hopfen aus der Hallertau”

4.2. Opis produktu:

Botanika:

Chmiel należy do rodziny konopiowatych (Cannabaceae), rząd: pokrzywowate (Urticeae). Jest rośliną dwupienną, co oznacza, że kwiaty żeńskie i męskie nie znajdują się na tej samej roślinie. Jedynie osobniki żeńskie wytwarzają tzw. szyszki chmielowe (Lupuli strobulus), zwane w Niemczech również „Hopfendolde” lub „Trolle”.

Produkty:

Ochrona zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006, będąca przedmiotem wniosku dotyczącego nazwy „Hopfen aus der Hallertau”, odnosi się wyłącznie do wysuszonych szyszek chmielowych (Lupuli strobulus), a także produktów uzyskiwanych z nich w wyniku obróbki chmielu w formie granulatów lub ekstraktów chmielowych. Za standardowe produkty chmielowe uznaje się na przykład granulaty typu 90 oraz granulaty typu 45 z podwyższoną zawartością lupuliny, a także ekstrakt chmielowy uzyskany przez zastosowanie CO₂ oraz ekstrakt chmielowy uzyskany przez zastosowanie etanolu. W procesie granulacji chmiel jest mielony oraz formowany w granulki za pomocą wysokiego ciśnienia, zaś w procesie ekstrakcji przy użyciu rozpuszczalników w formie CO₂ i etanolu z granulki ekstrahowane są poszczególne składniki surowca.

Zastosowanie:

Ponad 99 % chmielu „Hopfen aus der Hallertau” oraz produktów z niego wytworzonych stosuje się w procesach produkcji piwa. Substancje gorzkie oraz olejki eteryczne odmian chmielu uprawianych w regionie Hallertau wpływają przy tym w znacznym stopniu na specyficzną wartość browarniczą surowca.

Z Hallertau, największego spójnego obszaru uprawy chmielu na świecie, pochodzi obecnie ok. jedna trzecia światowej produkcji chmielu. Odpowiednio szerokie jest również spektrum uprawianych odmian chmielu, zarówno gorzkwych, jak i aromatycznych.

Odmiany gorzkwych chmielu uprawiane w obszarze Hallertau to na przykład:

- Hallertauer Magnum,
- Hallertauer Taurus,
- Herkules,
- Northern Brewer.

Odmiany aromatyczne chmielu uprawiane w Hallertau to na przykład:

- Hallertauer Tradition,
- Perle,
- Spalter Select,
- Saphir,
- Hallertauer Mittelfrüh,
- Hersbrucker Spät.

4.3. Obszar geograficzny:

Cały obszar geograficzny uprawy chmielu w Hallertau obejmuje powiaty Eichstätt, Freising, Kehlheim, Landshut, Nürnberger Land oraz Pfaffenhofen.

4.4. Dowód pochodzenia:

Dzięki wprowadzeniu urzędowych procedur kontroli odmian, rocznika oraz obszaru uprawy, na przestrzeni całego łańcucha produkcji – począwszy od etapu produkcji u plantatorów, poprzez etap przetwarzania chmielu, aż do browarów – udało się stworzyć spójny, nadzorowany urzędowo system identyfikowalności produktu. W celach kontrolnych na każdym etapie przetwarzania lub wprowadzania produktu do obrotu przeprowadza się urzędową procedurę certyfikacyjną, rejestrowaną przez nadzorujący urząd. Po zakończeniu zbiorów wszystkie partie chmielu są badane w laboratorium, a po przeprowadzeniu urzędowej procedury kontrolnej produkt jest przekazywany przedsiębiorstwom zajmującym się sprzedażą i przetwarzaniem chmielu.

4.5. Metoda produkcji:

Uprawa chmielu:

Chmiel „Hallertauer Hopfen” jest uprawiany na obszarze produkcji na specjalnych podporach do chmielu. Wiosenne prace polowe zaczynają się w marcu. Na początku wykonuje się cięcie i przywiązywanie pędów, następnie ich naprowadzanie. Kolejne etapy to ochrona roślin oraz mechaniczna obróbka gleby. Zbiór chmielu, w zależności od odmiany, odbywa się od końca sierpnia do połowy września.

Przetwarzanie:

W celu zapewnienia wysokiej jakości chmielu „Hopfen aus der Hallertau” produkt, natychmiast po zbiorach i zapakowaniu przez producenta, musi być przechowywany w chłodnym miejscu. Dotyczy to już pierwszego etapu wprowadzania do obrotu. Międzynarodowe podmioty zajmujące się handlem chmielom zapewniły w obszarze uprawy chmielu Hallertau odpowiednie powierzchnie magazynowe. Po zakończeniu składowania surowego produktu w chłodnym miejscu chmiel „Hopfen aus der Hallertau” jest przetwarzany na tzw. produkty chmielowe – granulaty chmielowe oraz ekstrakty. W przypadku granulacji wysuszone szyszki chmielowe są najpierw mielone, a następnie – za pomocą wysokiego ciśnienia – nadaje się im formę granulek. Część granulatu jest przetwarzana na ekstrakt poprzez poddawanie jego składników ekstrakcji.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Uprawa chmielu w Hallertau ma ponad 100-letnią tradycję. Pierwsze wzmianki o chmielu pochodzą bowiem z roku 860. Obszar uprawy Hallertau charakteryzuje się warunkami glebowo-klimatycznymi sprzyjającymi uprawie chmielu. Szczególne znaczenie ma położenie na terenie pagórkowatym, ukształtowanym w trzeciorzędzie, odznaczającym się luźną glebą o dużej miąższości. Klimat charakteryzuje się natomiast brakiem mrozów od końca kwietnia, średnią temperaturą roczną na poziomie 7,7 °C, umiarkowanym nasłonecznieniem wynoszącym 1 673 godziny w roku, a także obfitymi opadami na poziomie 816 mm rocznie. Szczególne warunki glebowo-klimatyczne obszaru uprawy sprawiają, że obszar produkcji Hallertau jest szczególnie wysoko ceniony przez międzynarodowy przemysł piwowarski. Udoskonalane z pokolenia na pokolenia umiejętności plantatorów chmielu z Hallertau, a także stałe, wysokiej jakości doradztwo to czynniki, które mają ogromne znaczenie dla uprawy chmielu „Hopfen aus der Hallertau”, w przypadku którego ok. 70 % produkcji trafia na eksport do ponad 100 krajów świata. Dla większości browarów na całej kuli ziemskiej chmiel „Hopfen aus der Hallertau” stanowi synonim wysokiej jakości. Produkt cieszy się ogromnym uznaniem w kraju i za granicą. Również staranne i ostrożne przetwarzanie surowca sprawia, że chmiel z obszaru uprawy Hallertau posiada znakomitą opinię międzynarodowego przemysłu piwowarskiego. Z uwagi na wysoką jakość surowca niektórzy odbiorcy chmielu „Hopfen aus der Hallertau” cenią ten produkt tak wysoko, że nie wyobrażają sobie bez niego procesu produkcji. Niepowtarzalnego uroku dodają obszarowi uprawy tradycyjne festyny ludowe oraz święta chmielu, jak np. organizowany w sierpniu *Wolnzacher Volksfest*, odbywający się na początku października *Mainburger Gallmarkt*, czy też doroczny wybór królowej chmielu.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Adres: Menzinger Straße 54
80638 München
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8917800333
Faks +49 8917800332
E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

—