

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

(2012/C 29/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SPALT SPALTER”

NR WE: DE-PDO-0005-0843-10.01.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Spalt Spalter”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chmiel należy do rodziny konopiowatych (*Cannabaceae*), do rzędu *Urticaceae* (pokrzywowce). Jest to roślina dwupienna, tj. na oddzielnych roślinach znajdują się kwiaty męskie i żeńskie. Szyszki chmielowe (*Lupuli strobulus*), zwane również strobilami, rosną jedynie na roślinach żeńskich. Zbiory chmielu trwają od końca sierpnia do połowy września. Po zbiorze chmiel (szyszki chmielowe) jest suszony, a następnie prasowany i chłodzony w celu dalszej obróbki.

Ochrona na mocy rozporządzenia (WE) nr 510/2006, której dotyczy składany wniosek o rejestrację nazwy „Spalt Spalter”, ma obejmować tylko suszone szyszki chmielowe (*Lupuli strobulus*) i produkty uzyskane w wyniku ich obróbki (granulat lub ekstrakt chmielowy).

Celem obróbki chmielu (do postaci granulatu lub ekstraktu) jest zachowanie składników świeżego chmielu podczas magazynowania oraz usprawnienie procesu automatycznego dozowania chmielu w browarze.

Granulat chmielowy wytwarzany jest przez mielenie i delikatne ugniatanie szyszek chmielowych w celu zachowania oryginalnej jakości naturalnego produktu.

Nazwa granulatu chmielowego znanego w branży jako „typ 90” pochodzi od faktu, że z 100 kg chmielu surowego uzyskuje się ok. 90 kg granulatu.

Granulat wzbogacony lupuliną, znany jako „typ 45”, wytwarzany jest poprzez mechaniczne wzbogacanie gruczołami chmielowymi zamrożonego chmielu (– 35 °C). Jest to proces, w którym część listka i osadka szyszki zostają usunięte z proszku poprzez przesianie przez sito. W produkcji granulatu nie są stosowane żadne dodatki. Modyfikowane są jedynie fizyczne i techniczne właściwości surowego chmielu.

Przy wytwarzaniu ekstraktów chmielowych dużą uwagę zwraca się na zachowanie pierwotnych właściwości naturalnego produktu, podobnie jak w przypadku granulatu. Ekstrakty chmielowe produkowane są na skalę przemysłową od wczesnych lat 70. Żyvice i olejki są delikatnie ekstrahowane z szyszek chmielowych przy użyciu płynnego lub nadkrytycznego CO₂ bądź etanolu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Składniki chmielu, które są istotne w procesie warzenia piwa

O wartości browarniczej chmielu decydują charakterystyczne składniki, takie jak substancje goryczkowe i olejki eteryczne. Zawartość tanin jest mniej istotna. Substancje goryczkowe i olejki eteryczne znajdują się w gruczołach chmielowych szyszki chmielowej. Taniny znajdują się na ogół w listkach, osadkach i ogonku szyszki chmielowej.

Jakość

„Spalt Spalter” spełnia minimalne wymogi jakościowe w zakresie wprowadzania szyszek chmielowych i ekstraktów chmielowych do obrotu we Wspólnocie określone w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 890/78. Zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1696/71 oraz rozporządzeniami uzupełniającymi to rozporządzenie browar otrzymuje pełną certyfikację dotyczącą jakości i pochodzenia chmielu.

Odmiany i składniki

Wyjaśnieniem nazwy „Spalt Spalter” może być fakt, że nazwa właściwego obszaru uprawy jest zawsze umieszczana przed oznaczeniem odmiany; znaczy ona dosłownie „chmiel typu Spalter ze Spalt”.

Gdyby odmiana chmielu „Spalter” uprawiana była w jakimkolwiek innym regionie (co obecnie nie ma miejsca), można byłoby bez trudu odróżnić chmiel odmiany określonej w nazwie uprawiany poza regionem Spalt i chmiel tej odmiany uprawiany w regionie Spalt. Przykładowo chmiel „Spalter” uprawiany w regionie Hallertau należałoby nazywać „Hallertau Spalter”. Dlatego nie istnieje ryzyko pomylenia nazwy „Spalt Spalter”, której ochrona jest przedmiotem wniosku, z inną odmianą chmielu. Składniki opisane są szczegółowo w pkt 5.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Cała produkcja chmielu do momentu pakowania szyszek chmielowych przez producentów chmielu ma miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym. W celu rozmnażania chmielu „Spalt Spalter” mogą być wykorzystywane tylko rośliny-matki z tego regionu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny pokrywa się z regionem uprawy chmielu Spalt. Obszar ten jest określony w §3 rozporządzenia bawarskiego dotyczącego ustawy o uprawie chmielu (*Bayerische Verordnung zur Durchführung des Hopfengesetzes (BayHopfDV)*) (źródło 4a). Zgodnie z tymi przepisami region uprawy chmielu Spalt obejmuje okręgi certyfikacyjne („Siegelbezirke”) Spalt i Kinding.

Do okręgu certyfikacyjnego Spalt należą następujące gminy:

Abenberg, Büchenbach, Georgensgmünd, Heideck, Röttenbach, Roth, Spalt, Absberg, Ellingen, Haundorf, Höttingen, Pfofeld, Pleinfeld, Mitteleschenbach, Neuendettelsau i Windsbach.

Do okręgu certyfikacyjnego Kinding należą następujące gminy: Altmannstein (jedynie okręgi Pondorf i Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding i Berching.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

W średniowieczu w regionie Spalt dotychczas praktykowane winiarstwo zastąpiono uprawą chmielu. Na niektórych obszarach Spalt, na przykład Großweingarten, chmiel jest uprawiany w dawnych winnicach. Łagodny klimat regionu Spalt sprawia, że jest on idealnym miejscem do uprawy chmielu: poziom rocznych opadów deszczu wynosi tu 650 mm, a liczba godzin nasłonecznienia – 1 700 godzin rocznie. Głębokie gleby o gęstości od małej do średniej, które szybko się nagrzewają, zapewniają optymalne warunki do uprawy chmielu.

Pod względem hydrogeologicznym region uprawy Spalt zasadniczo charakteryzuje się piaskowcem kajperskim i jurą frankońską, czyli krasowo-szczelinowymi warstwami wodonośnymi. Struktura gleby obejmuje przede wszystkim glinę piaszczystą i glinę i ma ona na ogół słabe właściwości zatrzymywania wody. Na terenach pagórkowatych plantacje chmielu są zwykle lokalizowane w dolinach, gdzie istnieją wystarczające zasoby wody, nawet w dłuższych okresach suszy. Region uprawy chmielu Spalt jest położony w pobliżu źródła kilku małych i średnich cieków wodnych. Większe ciekі wodne są tu natomiast stosunkowo nieliczne.

Producenci (hodowcy) „Spalt Spalter” wytwarzają doskonały chmiel dla sektora browarniczego. Mimo niewielkiej powierzchni obszar uprawy chmielu Spalt zaliczany jest do najlepszych i posiadających najdłuższą tradycję obszarów uprawy chmielu. Chmiel jest tu uprawiany od ponad 1 000 lat. Chmiel z miasta Spalt posiada najstarszy na świecie znak jakości chmielu. Znak został przyznany miastu przez księcia-biskupa Philippa von Pappenheim w 1538 r. i świadczy on o tym, jak duże znaczenie producenci chmielu przywiązują do wysokich standardów jakości. „Spalt Spalter” był bardzo poszukiwanym towarem już w średniowieczu. Odmiany o delikatnym aromacie uprawiane w regionie Spalt są szczególnie przydatne do produkcji najlepszych piw („Der Grosse Hopfenatlas” („Wielki atlas chmielu”), Barth, Klinke, Schmidt, s. 115).

W regionie istnieje szczególna tradycja uprawy aromatycznej odmiany chmielu „Spalter”. Odmiana ta jest regionalną odmianą z grupy „Saazer Formenkreis” (grupa odmian „Saaz”: Spalter, Tettninger, Saazer), uprawianą od stuleci w okolicach miasta Spalt i do dnia dzisiejszego prawie wyłącznie produkowaną w obszarze produkcji Spalt. Tutejszy klimat i warunki geologiczne przyczyniły się do rozwoju regionalnej odmiany w ramach wspomnianej grupy. Jakość, jednolitość i aromat podlegały stałemu ulepszaniu w drodze selekcji klonów. Wiedza fachowa wypracowana na przestrzeni wielu wieków oraz korzystne warunki klimatyczne regionu Spalt doprowadziły do stworzenia odmiany chmielu unikalnej w skali światowej, cieszącej się doskonałą renomą międzynarodową i, ze względu na charakterystyczny smak nadawany piwu, wykorzystywanej przez czołowe browary do produkcji najlepszych piw.

5.2. Specyfika produktu:

To właśnie niepowtarzalne warunki uprawy – właściwości gleby i warunki klimatyczne – nadają chmielowi „Spalt Spalter” charakterystyczną jakość. Warunki te decydują o tym, że chmiel „Spalt Spalter” uprawiany w innych regionach nie miałby tej samej jakości i wartości, a plony byłyby mniejsze. Gleba i klimat mają ogromny wpływ szczególnie na wzrost chmielu i poziom zawartych w nim substancji aktywnych. Chmiel „Spalt Spalter” charakteryzuje się wyjątkowymi składnikami aromatycznymi. Zawartość mircenu wynosi około 20–35 %, a chmiel ten zazwyczaj ma bardzo wysoki poziom farnezeny (10–20 %), który nie występuje w tak dużych ilościach w chmielu aromatycznym z innych regionów. Kombinacja wysokiej zawartości farnezeny oraz stosunkowo niskiego poziomu kwasów alfa (2,5–5,5 %) i kwasów beta (3,0–5,0 %) stanowi o unikalnym charakterze aromatu „Spalt Spalter” i jego wyjątkowości. Bezpośredni związek pomiędzy warunkami uprawy a wynikającymi z nich charakterystycznymi właściwościami chmielu wskazuje, dlaczego odmiana „Spalt Spalter” powinna być objęta chronioną nazwą pochodzenia.

„Spalt Spalter” różni się od większości innych odmian chmielu i uprawy produkcji chmielu, po części z powodu warunków geologicznych w regionie uprawy i wyjątkowego klimatu – charakteryzującego się średniorocznym nasłonecznieniem przez 1 700 godzin i średniorocznym poziomem opadów wynoszącym tylko 650 mm – a po części z powodu niezwykle wysokiej zawartości farnezeny. Ponadto całościowy skład „Spalt Spalter” charakteryzuje się szczególnie intensywnym i wyrafinowanym aromatem chmielu, który przy degustacjach określany jest jako „kwiatowy”, „owocowy” i „pikantny”. Piwo sprawia ogólne wrażenie harmonijnego, pełnego i delikatnego (zob. klasyfikacja odmian sporządzona przez CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft m.b.H), w której zawarte są oceny z degustacji i analizy browarnicze).

Chmiel „Spalt Spalter” był zawsze wysoko oceniany na prezentacjach i wystawach branżowych. Jeżeli chodzi o najważniejsze właściwości jakościowe niemieckich odmian chmielu, „Spalt Spalter” jest jedną z czołowych odmian aromatycznych. Na licznych degustacjach chmielu „Spalt Spalter” otrzymuje główne nagrody za aromat i właściwości ogólne.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renomą lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Gleba i umiarkowany klimat obszaru uprawy Spalt, w połączeniu z pozyskiwaną przez wieki wiedzą fachową lokalnych producentów chmielu, umożliwiły stworzenie odmiany chmielu o charakterystycznych właściwościach niepowtarzalnych w skali światowej. Nawet współcześnie ta odmiana chmielu jest uprawiana praktycznie tylko w regionie Spalt i cieszy się doskonałą renomą międzynarodową ze względu na charakterystyczny smak, jaki nadaje gotowemu piwu.

Klimat w regionie Spalt, byłym regionie winiarskim, ze średniorocznym nasłonecznieniem przez 1 700 godzin i średniorocznym poziomem opadów wynoszącym tylko 650 mm, istotnie wpływa na chmiel rosnący w luźnych, piaszczystych gruntach, przez które korzenie łatwo się przebijają. To właśnie niezwykle warunki przyrodnicze w regionie uprawy Spalt nadają chmielowi „Spalt Spalter” wyjątkową jakość (zob. pkt 5.2, „Specyfika produktu”).

Niepowtarzalne cechy środowiskowe regionu uprawy Spalt (średni poziom opadów, temperatura, właściwości gleby, wysokość nad poziomem morza, nasłonecznienie i zasoby wodne zasilane mniejszymi ciekami wodnymi) łącznie gwarantują, że uprawiany tu „Spalt Spalter” charakteryzuje się wyjątkowymi właściwościami i wysoką jakością. W innych regionach uprawy chmielu zawsze brakuje co najmniej jednego z podstawowych warunków uprawy (na przykład miejscowa formacja skalna lub skład gleby są inne, występuje mniejsza ilość godzin nasłonecznienia lub, w przypadku terenów pagórkowatych, nie ma dolin).

Dowód pochodzenia

W sektorze chmielu uzgodniono wspólne kryteria dotyczące organizowania i prowadzenia kontroli jakości, zawarte w wytycznych opracowanych przez grupę roboczą ds. obiektywnej kontroli jakości (*Arbeitsgruppe neutrale Qualitätsfeststellung*). Wszyscy uczestnicy rynku uznają uzyskiwane wyniki. System obiektywnej kontroli jakości oraz związana z nim dokumentacja dotycząca pochodzenia i identyfikowalności partii, jak również tradycyjne pieczętowanie chmielu gwarantują, że pochodzenie chmielu może zostać łatwo ustalone. W ramach urzędowego nadzoru producent waży, etykietuje i pieczętuje (urzędową, ołowianą pieczęcią) worki wyprodukowanego chmielu. Sporządza on oficjalną deklarację, w której określa ilość, wagę i pochodzenie chmielu.

Wyprodukowany chmiel „Spalt Spalter” zostaje opieczętowany i certyfikowany przez urzędnika w ośrodku certyfikacji (zakładzie chłodzenia chmielu) lub w gospodarstwie uprawy chmielu zgodnie z zatwierdzonymi zasadami, a następnie wystawiany jest certyfikat poświadczający pochodzenie i region uprawy. Bez tego certyfikatu chmiel nie może zostać poddany przetwarzaniu ani wprowadzony do obrotu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt, tom 01 z dnia 7 stycznia 2011 r., część 7c, s. 490

(<http://www.register.dpma.de/dpmaregister/geo/detail.pdfdownload/17400>)