

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 345/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„ELBE-SAALE HOPFEN”

NR WE: DE-PGI-0005-01071-13.12.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Elbe-Saale Hopfen”

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*

Botanika:

Chmiel (*Humulus lupulus* L.) należy do rzędu pokrzywowców (*Urticaceae*) i rodziny konopiowatych (*Cannabaceae*). Jest on dwupienną, rozdzielнопłciową byliną, co oznacza, że na jednej roślinie znajdują się albo wyłącznie kwiatostany żeńskie, albo wyłącznie kwiatostany męskie. Dla praktycznej uprawy chmielu znaczenie mają jedynie rośliny żeńskie. Tylko one wytwarzają tzw. szyszki chmielowe. Szyszki te składają się z przylistków, podsadek, osadki i szypułki. W dolnej części przylistków znajdują się żółte kuleczki. Są to komórki gruczołowe, które zawierają mączkę chmielową (lupulinę), która ma istotne znaczenie dla przemysłu piwowarskiego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Produkty:

Wniosek o ochronę nazwy chmielu z obszaru uprawy Elbe-Saale, który opiera się na przepisach rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, odnosi się jedynie do żeńskich, suszonych szyszek chmielowych oraz do uzyskanych z nich produktów przetworzonych w postaci granulatu chmielowego typu 90 i typu 45 oraz ekstraktów chmielowych uzyskiwanych za pomocą CO₂ oraz za pomocą etanolu. Powyższe związane jest z przetwarzaniem chmielu w stanie surowym odnośnie do:

- niższych kosztów transportu i przechowywania,
- polepszenia parametru sypkości (granulat) w porównaniu z chmielem w stanie surowym,
- możliwości automatycznego dawkowania w warzelnii oraz
- lepszego wykorzystania substancji goryczkowych i aromatycznych w procesie warzenia.

Mianem tradycyjnych produktów z chmielu określa się granulaty typu 90 (90 kg granulatu wytwarza się ze 100 kg chmielu w stanie surowym), granulaty o wyższej zawartości lupuliny typu 45 (45 kg granulatu wytwarza się ze 100 kg chmielu w stanie surowym) oraz ekstrakt chmielowy uzyskiwany za pomocą CO₂ i za pomocą etanolu. W procesie granulowania szyszki chmielowe są mielone, a następnie prasowane na granulaty w matrycach. W przypadku granulatu chmielowego typu 45 mieleniu podlega chmiel w stanie surowym, który jest głęboko zamrożony. Następujące potem przesiewanie prowadzi do usunięcia części odłamków liści szyszek chmielowych. W trakcie tego procesu nie dodaje się do chmielu żadnych substancji.

Ekstrakt chmielowy powstaje w wyniku dodania rozpuszczalników, np. CO₂ albo etanolu, co prowadzi do wydzielenia składników z uprzednio uzyskanego granulatu chmielowego lub z chmielu w stanie surowym. Ekstrakcja chmielu jest procesem fizycznym. Rozpuszczalnik stanowi zatem jedynie środek transportu i po zakończeniu procesu jest ponownie wprowadzany do obiegu produkcyjnego. Czyste ekstrakty powstałe w wyniku obydwu procesów nadają się bardzo dobrze do przechowywania.

Zastosowanie:

Chmiel z obszaru uprawy Elbe-Saale oraz uzyskane z niego produkty przetworzone wykorzystuje się w 99 % do produkcji piwa. Szczególna wartość, jaką dla piwowarstwa mają gatunki chmielu uprawiane na obszarze uprawy Elbe-Saale, wiąże się w dużym stopniu z zawartymi w nich substancjami goryczkowymi i aromatycznymi (olejkami eterycznymi).

Na obszarze uprawy Elbe-Saale, który obecnie stanowi drugi co do wielkości obszar uprawy w Niemczech, uprawiane są przeważnie gatunki goryczkowe, jak np.:

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

Na wspomnianym obszarze uprawia się ponadto w niewielkim zakresie gatunki aromatyczne, takie jak Perle i Hallertauer Tradition.

Cechy fizyczne i jakościowe:

Grupa robocza ds. analizy chmielu zajmuje się co roku ustalaniem średnich wartości w zakresie kwasów alfa w odniesieniu do licznych gatunków świeżo zebranego chmielu pochodzącego z różnych obszarów uprawy. Uprawiane gatunki goryczkowe wykazują wysoką zawartość kwasów alfa. W przypadku najbardziej rozpowszechnionego gatunku Hallertauer Magnum zawartość ta wyniosła średnio 13,25 % w okresie 15 lat między rokiem 1997 a 2011. W przypadku gatunku aromatycznego Perle zbieranego na obszarze uprawy Elbe-Saale zawartość kwasów wyniosła średnio 7,35 % w okresie

10 lat między rokiem 2003 a 2012. Wartości te ustaliły laboratoria podmiotów dokonujących skupu. Wielkie, nieprzerwane połączenie pól obszaru uprawy umożliwia produkcję partii chmielu charakteryzujących się wysoką jakością i zrównoważeniem.

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*

Cały proces produkcji surowego chmielu, włącznie z pakowaniem i pierwotną certyfikacją plonów, odbywa się w przedsiębiorstwie producenta, a zatem na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, do którego ogranicza się uprawa „Elbe-Saale Hopfen”, obejmuje następujące gminy, miasta lub podane w nawiasach miejscowości albo dzielnice leżące w obrębie tych gmin albo miast:

w Saksonii:

miasto Mügeln, Ostrau, Großweitzschen, miasto Leisnig, Göda, Burkau, Panschwitz-Kuckau, miasto Elstra, miasto Weißenberg, miasto Löbau, Schönau-Berzdorf a. d. Eigen, miasto Bernstadt a. d. Eigen, miasto Grimma, Priestewitz, Klipphausen;

w Saksonii-Anhalt:

miasto Bernburg (Weddegast), miasto Köthen (Baasdorf), miasto Südliches Anhalt (Edderitz, Großbadegast/Klein Badegast, Prosigk, Maasdorf), Nemsdorf-Görendorf, Obhausen, miasto Querfurt, Salzatal (Beesenstedt), Elsteraue (Rehmsdorf oraz Spora z dzielnicami Sprossen oraz Oelsen), Gleina, miasto Zeitz, Kretzschau (Grana, Salsitz), Wetterzeube, Molauer Land (Casekirchen, Molau, Aue);

w Turyngii:

Saaleplatte, Kutzleben, miasto Heringen-Helme, miasto Weißensee, gmina Gangloffsömmern, Frömmstedt, miasto Großenehrich, Rottleben, miasto Sondershausen, miasto Schkölen, Monstab.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Uprawę chmielu prowadzi się na obszarze uprawy Elbe-Saale prawie wyłącznie na wybranych stanowiskach charakteryzujących się glebami głębokimi, które sprzyjają ukorzenieniu, posiadają wysoką klasę bonitacyjną (punkty bonitacyjne od 60 do 100) i które już od ponad pięćdziesięciu lat z powodzeniem wykorzystuje się do uprawy chmielu.

Czarnoziemny obszar geograficzny oraz podobne do czarnoziemów gleby lessowe obszarów Magdeburger Börde, Querfurter Platte oraz Thüringer Becken stwarzają korzystne warunki do uprawy chmielu. Bardzo dobrymi stanowiskami uprawy chmielu są głębokie, słabo zdegradowane, jasne gleby lessowe między Lipskiem a Dreznem, jak np. Lommatzscher Pflege, oraz aluwia szerokich dolin rzecznych.

Klimat obszaru uprawy Elbe-Saale, który jest najdalej na północ wysuniętym obszarem uprawy w Niemczech, jest zasadniczo podobny do klimatu charakteryzującego inne znane obszary uprawy. Północne położenie obszaru uprawy sprawia, że chmiel dojrzewa tu do sześciu dni później niż na obszarach uprawy w Niemczech leżących dalej na południe, co uwarunkowane jest również niską, w ujęciu długoterminowym, średnią temperaturą gleby w sezonie wegetacyjnym trwającym od marca do sierpnia. W porównaniu z innymi obszarami uprawy długoletnie wartości średnie rocznych opadów są niższe (od 450 l/m² do 650 l/m²). W celu zagwarantowania pewności zbiorów na 74 % powierzchni upraw (stan na 2011 r.) stosuje się obecnie w miesiącach czerwcu, lipcu i sierpniu w razie potrzeby nawadnianie kropelkowe mające na celu uzupełnienie niedostatku opadów.

Kolejnym czynnikiem przyczyniającym się do zagwarantowania pewności dostaw produktu „Elbe-Saale Hopfen” jest stosowanie na całym, co jest ewenementem, obszarze uprawy Elbe-Saale systemów podpórek strunobetonowych. Systemy te odznaczają się długim okresem eksploatacji, niskimi kosztami utrzymania, wysoką wytrzymałością i związaną z tym odpornością na burze.

Chmiel jest rośliną czułą na działanie wiatru i dlatego konieczne jest wybranie miejsca chronionego przed wiatrem, a także wykorzystanie naturalnych zagajników lub istniejących, uprzednio zasadzonych ochronnych skupisk drzew, bądź też zasadzenie jednego lub dwóch rzędów szybko rosnących drzew.

Stosunkowo duże odległości między poszczególnymi gospodarstwami prowadzącymi uprawę chmielu powodują zmniejszenie ryzyka wielkoobszarowej utraty plonów spowodowanej gradobiciem lub burzą. Z perspektywy fitosanitarnej zarówno zaletą dla handlu, jak i kolejną przesłanką pewności dostaw z omawianego obszaru uprawy jest zdrowie roślin – są one wolne od patogenów grzybowych, takich jak patogen wertyciliozy, przeciwko któremu nie istnieją obecnie środki chemiczne. W linii prostej w kierunku wschód–zachód długość obszaru uprawy Elbe-Saale wynosi ok. 280 km, zaś w kierunku północ–południe ok. 85 km. Na tym obszarze znajduje się obecnie 29 gospodarstw uprawiających chmiel (stan na 2010/11).

Uprawa chmielu na obszarze Elbe-Saale ma ponad 1 000-letnią tradycję. Pierwsze poświadczone wzmianki o uprawie chmielu na obszarze geograficznym pochodzą z XI w. Od XIII w. istnieją przepisy prawne regulujące uprawę chmielu. Istnieją liczne wzmianki wskazujące także na rozpowszechnioną kulturę uprawy chmielu i tradycyjny handel chmielom w południowej części wschodnich Niemiec – przykładem może tu być drezdeński rynek chmielny (*Hopfenmarkt*). Pierwsze obszernie i dokładne wskazówki dotyczące uprawy chmielu na obszarze geograficznym pochodzą z początku XVIII w. Już w 1784 r. podkreśla się szczególną jakość chmielu z obszaru geograficznego. Chmiel pochodzący z obszaru geograficznego jest szeroko znany i cieszy się dużym uznaniem ze względu na swoje pochodzenie. W XVI w. w trosce o zachowanie tej dobrej reputacji wprowadzono pieczęć chmielną, podobnie jak w przypadku obszaru uprawy Spalt. Fakt pochodzenia chmielu z tradycyjnego obszaru uprawy Elbe-Saale potwierdza się także i dziś odpowiednią pieczęcią.

O historycznej uprawie chmielu na obszarze geograficznym świadczą do dziś liczne miejscowe nazwy geograficzne, zachowane spichlerze na chmiel i suszarnie chmielu, a także fakt, że motywy związane z chmielom zdobią herby licznych miejscowości. Obszar uprawy chmielu w obrębie granic dzisiejszych trzech krajów związkowych wynosił w XIX w. jeszcze 1 000 ha, ale w okresie do początku XX w. uległ zmniejszeniu w takim stopniu, że po roku 1934 zbierano chmiel już jedynie w ogrodach przydomowych powiatu Hildburghausen z przeznaczeniem dla miejscowych browarów domowych. Od 1950 r. rozpoczęto ponownie sadzenie chmielu, korzystając przy tym z fachowej pomocy sąsiedniej Czechosłowacji. Pochodzący ze Zjednoczonego Królestwa (dopuszczony w 1968 r.) gatunek chmielu goryczkowego Northern Brewer stanowił od 1964 r. decydujący impuls rozwojowy. Już w 1985 r. ponad 80 % ówczesnej powierzchni upraw służyło do uprawy chmielu goryczkowego, przeważnie gatunku Northern Brewer, któremu od 1973 r. w niewielkim stopniu towarzyszy gatunek

goryczkowy Bullion. Od początku lat 90. XX w. rozpoczęto uprawę gatunku goryczkowego Hallertauer Magnum. Udział upraw chmielu goryczkowego, wynoszący na chwilę obecną co najmniej 87 % obszaru uprawy i 86 % wielkości zbiorów, osiągnął utrzymujący się nieprzerwanie wysoki poziom, z którym nie może równać się żaden inny obszar uprawy w Niemczech.

O obszarze Elbe-Saale, w którego centrum leży powiat Saal, w kontekście chmielu mówiono po raz pierwszy w ramach wykładu w szkole rolniczej Halle-Gröbers w 1947 r. Do 1957 r. zbiory pochodzące z tego obszaru uprawy określano jako „Mitteldeutscher Hopfen” (chmiel środkowoniemiecki), zaś w celu wywozu jako „Saale-Hopfen” (chmiel z Saale); wyrób ten nagrodzono złotym medalem na targach w Lipsku po raz pierwszy w 1966 r. Dzięki przystąpieniu w 1971 r. do Międzynarodowej Organizacji Chmielarskiej (IHGC) obszar ów został uznany jako „obszar uprawy NRD”. Dopiero od roku 1990 przedmiotowy obszar uprawy nosi nazwę „obszar uprawy Elbe-Saale”.

Duża wielkość pól uprawy chmielu, których nie zmieniano od czasu ich założenia, umożliwia skrócenie czasu przestoju spowodowanego zawracaniem maszyn i lepsze wykorzystanie maszyn i urządzeń, dzięki czemu można osiągnąć wyższą efektywność prac polowych. Wielkie i nieprzerwane połacie pól są ważnym czynnikiem umożliwiającym produkcję na obszarze uprawy partii chmielu charakteryzujących się wysoką jakością i zrównoważeniem.

Warunki klimatyczne mają duże znaczenie dla procesu tworzenia lupuliny. Charakterystyczną cechą „Elbe-Saale Hopfen” jest to, że uprawiany jest on w obrębie lub w bezpośrednim sąsiedztwie leżących w dolinie Łaby znanych obszarów uprawy wina Saale-Unstrut. Na obszarach tych, zwanych w średniowieczu „winnicą północy”, chmiel, wymagający nieco mniej ciepła, zastąpił na wielu stanowiskach uprawę wina.

5.2. Specyfika produktu

Dzięki wysokiej zawartości kwasów alfa, wpływającej korzystnie na opłacalność procesu warzenia, chmiel goryczkowy wykorzystywany jest przede wszystkim do regulacji podstawowego poziomu goryczy. Na obszarze uprawy Elbe-Saale uprawia się głównie gatunki goryczkowe. Chmiel produkowany na tym obszarze uprawy stosowano do 1990 r. głównie do zaspokojenia popytu wewnętrznego na potrzeby browarów w NRD. Od 1990 r. chmiel goryczkowy produkowany na obszarze Elbe-Saale stosowany jest na całym świecie przez największe koncerny browarnicze.

Choć NRD nie eksportowała chmielu ze względu na popyt wewnętrzny, jakość chmielu dostarczanego ze wspomnianego obszaru spełniała międzynarodowe wymagania już w 1970 r.

Dzięki zorganizowaniu w 1974 r. obrad międzynarodowej komisji naukowej, a w 1980 r., w Dreźnie, XXVIII Kongresu Międzynarodowej Organizacji Chmielarskiej uprawa chmielu na obszarze Elbe-Saale zyskała światową renomę, jako że zbiory osiągnięte na dużych polach sięgających do 90 ha (1979 r.: 35 centnarów) były – w przeliczeniu na hektar – porównywalne ze zbiorami w RFN.

W ramach przeprowadzanej od 1960 r. tzw. centralnej wymiany doświadczeń (*Zentrale Erfahrungsaustausche*) rolnikom uprawiającym chmiel przekazywano nową wiedzę i przedstawiano nowości techniczne. Ciesząc się powodzeniem kontynuacją tej tradycji jest organizowany od 1996 r. co roku, a od 2002 r. co dwa lata, Dzień „Elbe-Saale Hopfen”. Celem jest tu przede wszystkim wzbudzenie wśród miejscowych browarów zainteresowania niezbędnym dla nich surowcem. Od 2006 r. odbywają się regularnie wybory królowej chmielu, która reprezentuje „Elbe-Saale Hopfen” na szczeblu regionalnym, ponadregionalnym i międzynarodowym.

Specyficzną dla obszaru geograficznego wiedzę fachową dotyczącą uprawy chmielu wspierają od 1950 r. do dziś badania naukowe, które opierają się na długiej tradycji. W 2009 r. gmina Groß Santersleben otworzyła ośrodek informacyjny „Hopfen-Info-Haus” dysponujący wieloma interesującymi informacjami na temat obszaru uprawy Elbe-Saale.

Dla wielu regionalnych browarów chmiel z obszaru uprawy Elbe-Saale stał się uosobieniem jakości. Niektóre gospody warzące własne piwo, np. Bayerischer Bahnhof w Lipsku, stosują w procesie warzenia jedynie chmiel surowy lub granulaty chmielowy z obszaru uprawy Elbe-Saale. Granulaty chmielowy z chmielu surowego wyprodukowanego na obszarze uprawy stosują obecnie ponadto przedsiębiorstwa z siedzibą na obszarze uprawy takie jak Altenburger Brauerei GmbH, Brauerei Landsberg GmbH oraz Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH. „Elbe-Saale Hopfen” wysyłany jest, przeważnie za pośrednictwem przedsiębiorstw handlowych, do browarów w państwach członkowskich UE, w tym w Niemczech (40 %) oraz do państw trzecich (ponad 50 %). Dzięki dużym, homogenym partiom chmielu z obszaru uprawy Elbe-Saale światowe koncerny browarnicze zapewniają sobie możliwość produkcji piwa o nieustannie wysokiej jakości. Za przykład może tu służyć koncern browarniczy Radeberger Gruppe KG, który – posiadając zakłady w prawie wszystkich częściach Niemiec – jest obecnie liderem na niemieckim rynku piwnym i który korzysta z granulatu chmielowego i ekstraktów chmielowych wyprodukowanych z chmielu pochodzącego z obszaru uprawy Elbe-Saale.

Od roku 2004 obszar uprawy Elbe-Saale przekazuje co roku Niemieckiej Wystawie Chmielu (*Deutsche Hopfenausstellung*) próbki handlowe uprawianych na nim gatunków chmielu goryczkowego w celu poddania ich ocenie porównawczej obejmującej wszystkie gatunki chmielu wyprodukowane w Niemczech. W ramach oceny porównawczej producentów trzech najlepszych gatunków chmielu goryczkowego producenci chmielu z obszaru uprawy Elbe-Saale zdobyli w 2007 r. i 2008 r. trzecie miejsce, w 2005 r. – pierwsze miejsce, a w 2004 r. – drugie miejsce.

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

Opisany wyżej klimat, szczególne warunki glebowe, położenie gospodarstw i ich wzajemne oddalenie oraz szczególny system uprawy stosowany na obszarze uprawy (rodzaj systemów podpórek, ochrona przed wiatrem, nawadnianie kropelkowe itd.) stwarzają najlepsze warunki do uprawy chmielu, a w szczególności chmielu goryczkowego. Jednocześnie czynniki te stanowią podstawę umożliwiającą zapewnienie stabilnych zbiorów chmielu z obszaru uprawy Elbe-Saale i jego wysokiej, homogenicznej zawartości kwasów alfa.

Duże partie chmielu z obszaru uprawy Elbe-Saale, cechujące się wysoką jakością i zrównoważeniem, cenione są przez browary regionalne oraz przez największe światowe koncerny z np. Południowej Ameryki czy Europy Środkowej i Wschodniej. Są popularne i dobrą renomę produkt „Elbe-Saale Hopfen” zawdzięcza też długiej tradycji uprawy chmielu na obszarze Elbe-Saale i znaczeniu tego obszaru, będącego obecnie drugim co do wielkości obszarem uprawy chmielu w Niemczech.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Markenblatt Heft 25 z dnia 22 czerwca 2012 r., część 7a-aa, s. 10037

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/35552>)

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.