

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2009/C 223/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## ÖSSZEFOGLALÓ

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„HOPFEN AUS DER HALLERTAU”**

**EK-sz.: DE-PGI-005-0529-14.03.2006**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

**1. A tagállam felelős szervezeti egysége:**

Név: Bundesministerium der Justiz  
Cím: Mohrenstraße 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 3020259333  
Fax +49 3020258251  
E-mail: —

**2. Csoportosulás:**

Név: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.  
Cím: Kellerstraße 1  
85283 Wolnzach  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 8442957200  
Fax +49 8442957270  
E-mail: info@deutscher-hopfen.de  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

**3. A termék típusa:**

Komló, 1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek

**4. Termékleírás:**

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

**4.1. Elnevezés:**

„Hopfen aus der Hallertau”

#### 4.2. Leírás:

##### Botanika:

A komló a kenderfélék (*Cannabinaceae*) családjába és a csalánfélék (*Urticeae*) rendjébe tartozik. Kétlaki növény, azaz a porzós és a termős virágok külön növényeken találhatóak. Csak a termős növényeken alakul ki az úgynevezett komlótohoz (*lupuli strobulus*), amelynek német elnevezése *Hopfenzapfen*, de szokás *Hopfendoldénak* vagy *Trollénak* is nevezni.

##### Termékek:

A „Hopfen aus der Hallertau” elnevezésre kért, az 510/2006/EK rendelet szerinti oltalom kizárólag a szárított komlótohozra (*lupuli strobulus*), valamint az abból nyert, komlókészítményekre (komlópellet vagy komlókivonat) vonatkozik. Hagyományos komlókészítménynek számít például a 90-es típusú pellet és a 45-ös típusú, magas lupulintartalmú pellet, valamint a szén-dioxidos komlókivonat és az etanolos komlókivonat. Pelletáláskor a komlót megőrlik, és megfelelő formájúra sajtolják, az extrahálás során pedig az összetevőket oldószerrel (szén-dioxid és etanol) vonják ki a pelletből.

##### Alkalmazás:

A „Hopfen aus der Hallertau” és készítményei több mint 99 %-ban a sörkészítésben kerülnek felhasználásra, és ennek során a Hallertauban termesztett komlófajták keserűanyaga és illóolajai jelentősen befolyásolják a sör egyedi minőségét.

Ma Hallertauban, a világ legnagyobb összefüggő komlótermő területén folyik a világ komlótermesztésének kb. egyharmada. A termesztett komlófajták termékspektruma mind a keserű komlófajták, mind az aromás komlófajták terén igen nagy.

A Hallertauban termesztett keserű fajták közé például a következők tartoznak:

- Hallertauer Magnum
- Hallertauer Taurus
- Herkules
- Northern Brewer

A Hallertauban termesztett aromás fajták közé például a következők tartoznak:

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

#### 4.3. Földrajzi terület:

A hallertauai komlótermesztés teljes földrajzi területe Eichstätt, Freising, Kehlheim, Landshut, Nürnberger Land és Pfaffenhofen körzet területének felel meg.

#### 4.4. A származás igazolása:

A fajtára, évjáratra és termőterületre vonatkozó hivatalos minősítési eljárásnak köszönhetően ma a komlótermelőtől a komlófeldolgozáson át a sörfőzdéig az egész termelési láncot egy zárt, hivatalosan felügyelt nyomon követési rendszer kíséri végig. Ellenőrzés céljából a forgalomba hozatal, illetve a feldolgozás minden szakaszában hivatalos tanúsítási eljárásra kerül sor, amelyet a hatósági felügyelet nyilvántartásában dokumentálnak. A komlószüretet követően a komló minden részét laboratóriumi vizsgálatnak vetik alá, és a komlót a hivatalos minősítési eljárás lefolytatása után veszik át a komlókereskedelmi és komlófeldolgozó cégek.

#### 4.5. Az előállítás módja:

##### Komlótermesztés:

A hallertai komlót a termőterületen komlókarókon termesztik. A tavaszi munkák márciusban kezdődnek a támasztónövények metszésével és drótra tűzésével, amit a felfuttatás, a talajforgatás, a növényvédelem és a gépi talajmegtisztítás követ. A komló szüretelésére – fajtától függően – augusztus végétől szeptember közepéig kerül sor.

##### Feldolgozás:

A „Hopfen aus der Hallertau” minőségének biztosítása érdekében a komlót a szüret után azonnal, illetve a komlótermelő általi csomagolást követően a forgalomba hozatal első szakaszában hűvös helyen kell tárolni. A nemzetközi komlókereskedelem keretében időközben megfelelő tárolási lehetőségeket biztosítottak a hallertai komlótermő területen. A nyerskomló hűvös helyen való tárolását követően a „Hopfen aus der Hallertau”-ból úgynevezett komlókészítményeket – komlópelletet és kivonatot – készítenek. A pelletálás során a szárított komlótoaszt először megőrlik, majd pellet alakúra sajtolják. Az így létrejött pellet egy részéből kivonatot készítenek, vagyis a pelletből kivonják az összetevőket.

#### 4.6. Kapcsolat a földrajzi területtel:

A hallertai komlótermesztés több mint 1 100 éves hagyományokkal rendelkezik. Az oklevelek első ízben 860-ban tesznek említést a komlóról. A hallertai komlótermő-terület kedvező éghajlati és talajviszonyokat kínál a komlótermesztéshez. A harmadkori dombvidék mély, laza talaja, az április végétől fagymentes időjárás, a 7,7 °C fokos átlaghőmérséklet, a mérsékelt éghajlatra jellemző évi 1 673 napsütéses óra és a bőséges, évi 816 mm csapadék e tekintetben különösen fontos. A termőterület különleges éghajlati és talajviszonyai alapján a nemzetközi söripar nagyon nagy becsben tartja Hallertaut. A hallertai komlótermesztők nemzedékeken át gyarapodó tudása, valamint a folyamatos szaktanácsadás nagyon fontos a kb. 70 %-ban kiviteltre termelt és több mint 100 országba exportált „Hopfen aus der Hallertau” termesztése szempontjából. A „Hopfen aus der Hallertau” a világ legtöbb sörfőzdéje számára a mindenre kiterjedő minőséget jelenti, és mind belföldön, mind nemzetközi viszonylatban a legnagyobb elismertségnek örvend. A nemzetközi söriparban a hallertai komló jó hírnevét a gondos és kímélő feldolgozás is öregbíti. A jó minőségnek köszönhetően minden vevő esküszik ezekre a termékekre, melyek nélkül el sem tudnák képzelni saját sörgyártásukat. A hagyományokban gazdag komló- és népi ünnepek, például az augusztusi wolnzachi mulatság (*Wolnzacher Volksfest*) vagy az október elején tartott mainburgi vásár (*Mainburger Gallimarkt*), valamint a minden évben megtartott komlókirálynő-választás egyedi báját kölcsönözik a termőterületnek.

#### 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
Cím: Menzinger Strasse 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 8917800333  
Fax +49 8917800332  
E-mail: —

#### 4.8. Címkézés:

—