

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 41/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga ⁽¹⁾. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„HESSISCHER APFELWEIN”

EK-szám: DE-PGI-0005-0620-16.07.2007.

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Hessischer Apfelwein”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Németország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.8 osztály – A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek (fűszerek stb.)

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Hessischer Apfelwein” (hesseni almabor) almából készül, 100 %-os gyümölcstartalmú erjesztett termék, amelynek erjesztése, derítése és palackozása kizárólag Hessen tartományban történik.

A „Hessischer Apfelwein” színe aransárga. Hagyományosan kaszálóként vagy legelőként is hasznosított, magas törzsű, elszórtan elhelyezkedő, különböző korú és fajtájú gyümölcsfákból álló szőrványgyümölcsösből (Streuobstwiese) származó almából készítik, amelynek jellemzője a régi almafajták esetében is jellegzetes magas savtartalom (legalább 6 g/l). A „Hessischer Apfelwein” készítéséhez csak az ezeknek a követelményeknek megfelelő almák használhatók. A fanyar íz többek között a teljes erjedés következménye is. Alapvetően ez különbözteti meg a „Hessischer Apfelwein”-t más régiók almaboraitól. Az almabor pezsgését az erjedés közben keletkező szénsav okozza.

Az alkoholtartalom legalább 5 térfogatszázalék, a cukormenteskivonat-tartalom legalább 18 g/l. Ezenkívül a nemillósav-tartalom legalább 4 g/l, az illósavtartalom pedig legfeljebb 0,8 g/l lehet. A „Hessischer Apfelwein” gyártásakor tilos víz vagy cukor hozzáadása.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):*

A „Hessischer Apfelwein” 97 %-ban szórványgyümölcsösökben (Streubstwiese) termesztett almából készül.

A „Hessischer Apfelwein” alapanyaga hagyományosan kizárólag az alma. Esetenként a berkenye gyümölcs levének hozzáadásával szüntetik meg az almabor zavarosságát. A Hessen tartományban gyártott almabor jóval több, mint 95 %-ban kizárólag almából készül.

A szórványgyümölcsösökben történő almatermesztés (Streubstanbau) következtében erősen változó a termés mennyisége. A fák az egyik évben nagyon sok, a következő évben nagyon kevés termést hoznak. A présüzemek célja az, hogy az almabort szinte kizárólag hesseni almából készítsék. Amennyiben más régiókból is kell almát vásárolniuk, úgy a minőségi paramétert 6 g/l minimális savtartalomban szabják meg.

A szórványgyümölcsösökre az almafajták sokasága is jellemző. Hessen tartományban összesen több mint 2 000 különböző almafajta terem. A sokféle almafajta használata a „Hessischer Apfelwein” egyik különlegessége. A gyártás során változó a különböző almafajták súlyhányada.

A „Hessischer Apfelwein” készítéséhez felhasznált fajták többek között a következők:

Alkmene, Elstar, Holzapfel (vadalma), Pilot, Ananasrenette (citromalma), Glockenapfel (harangalma), Idared, Rheinischer Bohnapfel (rajnai babalma), Berlepsch, Goldparmäne (aranypármen), Jacob Lebel, Schafsnase, Berner Rosenapfel (berni rózsalma), Gelber Edelapfel (sárga nemes alma), James Grieve, Topaz, Bittenfelder, Gehrler Rambour, Jonagold, Weinapfel (borízú alma), Blenheimer, Gewürzluike, Kaiser Wilhelm, Winterrambour (téli Rambour), Brettacher, Golden Delicious, Landsberger Renette, Zabergäu-Renette, Boskoop, Gravensteiner, Geheimrat Oldenburg, Cox Orange, Hauxapfel, Ontario.

Ezek a fajták kiválóan alkalmasak a hesseni időjárási és talajviszonyok közötti termesztésre, és hagyományosan almaborra történő feldolgozásra használják őket.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

Az almalejlesztése, valamint derítése kizárólag Hessen tartományban történik.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A szállítás vagy közbelső tárolás alatt lezajló oxidáció hátrányosan hat az almabor jellemző tulajdonságaira. Ez az oka annak, hogy a „Hessischer Apfelwein”-t közvetlenül az erjesztőtartályból ajánlatos palackozni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Hessen szövetségi tartomány

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Hessischer Apfelwein” alapanyaga a préselni való alma, amely elsősorban hesseni szórványgyümölcsösökből származik.

Az ilyen gyümölcsösök hagyományosan szinte mindenhol megtalálhatók Hessen tartomány megművelt területein. Sok helyen még ma is ezek jellemzik a tájat. A gyümölcsösök gondozása következtében még sok száz hagyományos, kevésbé érzékeny, az adott régió éghajlatához alkalmazkodott almafajta létezik. Ezek a fajták értékes kultúrkincset testesítenek meg, amelyet meg kell őrizni, és tovább kell fejleszteni. Így a hesseni gyümölcspréslő üzemek a mai napig biztosítják a hesseni szórványgyümölcsösök gazdasági tényezőként való hasznosítását.

A préselni való alma olyan alma, amelyet asztali gyümölcsként nem használnak fel. A gyümölcs külseje alárendelt szerepet játszik. Az almán ugyan nem lehetnek rothadt foltok, a kisebb ütődéseknek azonban nincs jelentősége. Emiatt a préselni való alma a fáról lerázható, majd a földről összeszedhető. Az asztali gyümölcsöket ezzel szemben kézzel szüretelik.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Hessischer Apfelwein” nagy hagyományokkal bíró hesseni specialitás, amely a tartomány határain túl is messze földön ismert, és – mindenekelőtt a régióban – jó hírnévnek örvend. A sokféle almafajta felhasználása biztosítja a „Hessischer Apfelwein” különleges ízét. A „Hessischer Apfelwein” Hessen szövetségi tartományban a helyi kultúra stabil alkotóeleme („nemzeti ital”). A Rajna-Majna régióban és a határos középhegységekben népi italként honosodott meg. A hesseni lakosság sajátjának tekinti az almabort.

A Németország más régióiban, illetve más országokban előállított almabortól az almalé teljes megerjesztése különbözteti meg a terméket, amelynek eredményeképpen egy speciálisan Hessen tartományra jellemző, fanyar ízű almabor jön létre.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) közötti okozati kapcsolat:

Az almabor Hessenben való előállításának a helyi nyersanyagbázis által támogatott évszázados hagyománya, az almabor stabil beágyazódása a hesseni kultúrába, valamint a felhasznált préselni való almafajták sokfélesége és a származási helyen szokásos, teljes erjesztéssel történő gyártási eljárás által meghatározott jellegzetes íz eredményeképpen a „Hessischer Apfelwein” ismert és nagyra becsült regionális specialitás.

A történelem is tanúskodik Hessen tartomány és a „Hessischer Apfelwein” szoros összefonódásáról. A 800-ban Nagy Károly által kihirdetett „capitular de villis” rendelkezésből is kiderül, hogy már akkoriban is léteztek az almabor készítésével foglalkozó szakemberek. A későbbi időkben az almabor jelentősége csökkent a szőlőborhoz képest. Csak a XVI. században kezdődött a „Hessischer Apfelwein” Frankfurtból induló sikertörténete. Az addig széles körben elterjedt szőlőtermesztés növénybetegségeknek esett áldozatul, így más gyümölcsfajtákra, elsősorban a robusztus almára tértek át. Először inkább csak házi felhasználásra préselték ki az almát, miközben az almabor a kertészek körében már régebb óta házi italnak számított. 1779-ben Hochstadt városban (ma Main-Kinzig járás) az „Arany Koronához” fogadóval (Gasthaus „Zur goldenen Krone”) együtt alapították meg Hessen legrégebb, még ma is létező gyümölcspréselő üzemét.

Az almabor történetével foglalkozó írások ugyan elsősorban Frankfurt városra vonatkoznak, más források alapján azonban jól látható, hogy az almabor Frankfurt vonzáskörzetén kívül is rendkívüli jelentőséggel bír.

Az ital a közelmúltban, a 60-as, 70-es években újra a kulturális érdeklődés középpontjába került, elsősorban a „Zum Blauen Bock” („A kék kecskebakhoz”) című, a Hessische Rundfunk által sugárzott televíziós adás kapcsán.

A „Hessischer Apfelwein”-hez természetesen megfelelő kiszolgálási mód is kapcsolódik. Ugyanúgy, mint az almabort, a hagyományos korsót, a „Bembel”-t (harangocska) és a tradicionális almaboros poharat, a rombuszmintás „Gerippte”-t (bordás) is azonnal Hessen tartománnyal hozzák összefüggésbe.

Az almabor jelentőségét Hessenben – elsősorban a Németországi Szövetségi Köztársaság más területeivel összehasonlítva – a fogyasztási mennyiségekből ítélni lehet meg. A Verband der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien (hesseni almabor- és gyümölcsléüzemek szövetsége) és a Verband der deutschen Fruchtw Wein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Bonn) (bonni német gyümölcsbor- és gyümölcs-habzóboripari szövetség) statisztikái alapján a hesseni lakosság 10 liter/főt kitevő fogyasztása tízszerese a kb. 1 liter/fős németországi értéknek.

A lakosság kötődését az almaborhoz a gyümölcspréselő üzemek újraéledő aktivitása serkenti. Az almabort a következő, stabilan meghonosodott akciók népszerűsítik: a 90-es évek elején alakultak ki az ún. „Süßer-Feste” (almaborünnepek), a hesseni gyümölcspréselő üzemek nyilvános tevékenységének részeként. Ezek jelzik a lakosságnak az adott régióban a gyümölcspréselés kezdetét, rendszeres látványpréselési akciókkal, üzemlátogatásokkal, ahol a látogatóknak bemutatják az almabor készítésének folyamatát és technikáját. Ez létrehozta, illetve fenntartja a lakosság és az almabor közötti kapcsolatot. A Szövetség és Hessen tartomány által 1995-ben kezdeményezett hesseni almabor- és gyümölcsligetűt, amely ma már hat regionális útvonalat foglal magában, mezőgazdasági és turisztikai attrakcióként Hessen jellegzetes szóránygyümölcsös és gyümölcspréselő területein hozzájárul a „Hessischer Apfelwein” kultúrájának és hagyományainak ápolásához és erősítéséhez. Az almabor januári csapra verésével

kapcsolatos hagyománynak a Szövetség általi újraélesztése egy évente ismétlődő nyilvános, Hessen miniszterelnökének bevonásával zajló rendezvény keretében, és a lakosság, valamint a média érdeklődése is jelzi az almabor, mint hagyományos ital mély gyökereit Hessen tartományban.

A hesseni fogyasztók körében végzett piackutatás igazolta, hogy a vásárlók az almabort hagyományokban gazdag italként tekintik – a „Bembel”-lel és a „Gerippte”-vel összefüggésben is – és Hessennel azonosítják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

internet: http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/fnd_tm_gd.do
