

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

(2016/C 194/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„ŠTAJERSKI HMELJ”

Nr UE: SI-PGI-0005-01191 – 10.1.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Štajerski hmelj”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Chmiel jest wieloletnią zielną rośliną pnącą. Jest on rośliną dwupienną, co oznacza, że na tej samej roślinie znajdują się jedynie kwiaty żeńskie lub kwiaty męskie. Z gospodarczego punktu widzenia znaczenie mają jedynie rośliny żeńskie, ponieważ tylko z kwiatów żeńskich rozwijają się szyszki chmielowe.

„Štajerski hmelj” wyróżnia jego charakterystyczny dla chmielu aromat z nutami ziołowymi, owocowymi lub kwiatowymi. W Słowenii występuje wiele odmian chmielu „Štajerski hmelj”, które są wymienione w krajowym wykazie odmian: Savinjski Golding, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian Gold, Styrian Eureka i Styrian Eagle. Najpopularniejszymi odmianami są Aurora, Bobek, Celeia i Savinjski Golding, a nowsze odmiany, takie jak Dana i Styrian Gold, są nieco mniej popularne. Odmiany chmielu klasyfikuje się jako uniwersalne i aromatyczne (Aurora, Bobek, Celeia, Savinjski Golding) oraz gorczykowe (Dana).

Co roku słoweński Instytut Badań w dziedzinie Piwowarstwa i Chmielu określa średnią zawartość i skład olejków eterycznych w świeżo zebranych i wysuszonych szyszkach chmielu, który rośnie na obszarze geograficznym chronionej nazwy pochodzenia. Średnia z dziesięciu lat (2005–2014) dla Aury, najbardziej popularnej z odmian, wynosiła 1,4 ml olejków eterycznych na 100 g wysuszonych szyszek chmielowych, z czego 6,1 rel.% stanowił farnezen, a 0,8 rel. % linalol. Stosunek alfa-humulenu do beta-kariofylenu wynosił 3,1. Średnia z dziesięciu lat (2005–2014) dla Savinjskiego Goldinga, najbardziej popularnej z odmian, wynosiła 1,1 ml olejków eterycznych na 100 g wysuszonych szyszek chmielowych, z czego 6,0 rel.% stanowił farnezen, a 0,5 rel. % linalol. Stosunek alfa-humulenu do beta-kariofylenu wynosił 2,9.

Minimalna zawartość olejków eterycznych dla chmielu „Štajerski hmelj” wynosi 0,5 ml na 100 g wysuszonych szyszek chmielowych.

Nazwa „Štajerski hmelj”, która ma zostać zarejestrowana, odnosi się do wysuszonych szyszek chmielowych oraz produktów z nich wytworzonych w formie granulatu lub ekstraktu. Wszystkie produkty otrzymuje się z wysuszonych szyszek chmielowych. Typowe produkty chmielowe zawierają granulaty typu 90, wzbogacony lupuliną granulaty typu 45 i CO₂ lub etanolowy ekstrakt chmielu.

Granulaty typu 90 produkuje się mieląc chmiel i krusząc go w kruszarce. Granulaty typu 45 produkuje się mieląc zamrożony wysuszony chmiel, który wcześniej przesiano, aby usunąć fragmenty szyszek niezawierające lupuliny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

- 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji chmielu „Štajerski hmelj”, w tym proces suszenia szyszek chmielowych, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Granulaty i ekstrakty można produkować poza wyznaczonym obszarem geograficznym. Zabrania się dodawać do wysuszonych szyszek chmielowych wykorzystywanych do produkcji granulatów i ekstraktów wszelkich substancji.

- 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

- 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Štajerski hmelj” opatruje się etykietą ze wspólnym dla odmian chmielu logo „Štajerski hmelj”.



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChOG ciągnie się od zachodniej granicy Styrii wzdłuż południowo-zachodniego i południowego brzegu rzeki Sawy. Na południowym-zachodzie granicę obszaru stanowi granica państwowa z Republiką Chorwacji, na wschodzie rzeka Mura, a na północy granica państwowa z Austrią.

5. Związek z obszarem geograficznym

Warunki glebowe i klimatyczne już przed wiekami okazały się korzystne dla uprawy chmielu i sprawiły, że chmiel „Štajerski hmelj” odznacza się wysoką jakością, co sprawia że cieszy się międzynarodową sławą i renomą.

Przez geograficzny obszar produkcji chmielu „Štajerski hmelj” płynie kilka rzek (Savinja, Mislinja, Drawa i Mura), co znacząco wpływa na wzrost i rozwój roślin i na jakość produktu. Na terasach tych rzek przeważającym rodzajem gleby są średnio-głębokie i głębokie eutroficzne gleby brunatne leżące na piasku żwirowym, klasyfikowane jako gleby rdzawe. Jest to najodpowiedniejszy do uprawy chmielu rodzaj gleby. Ważnym czynnikiem wpływającym na tempo wzrostu i rozwoju roślin chmielu jest również temperatura. Chmiel wzrasta najlepiej w temperaturze od 15 °C do 18 °C. Cały geograficzny obszar, na którym uprawia się chmiel ma właśnie taką temperaturę. W czasie wzrostu rośliny chmielu potrzebują opadów w wysokości od 500 mm do 600 mm. W okresie wegetacji (od kwietnia do września) średnia opadów na obszarze geograficznym wynosi 690 mm.

Wyznaczony obszar geograficzny ma wielkie znaczenie dla produkcji chmielu, ponieważ klimat, rodzaj gleby i tradycja to czynniki decydujące o jakości, a zatem również o renomie chmielu „Štajerski hmelj”. Znaczenie obszaru geograficznego można prześledzić na przykładzie analizy odmiany Savinjski Golding. Pod koniec XIX wieku sprowadzono z Anglii angielską odmianę chmielu Fuggle. Po 1926 r., gdy w wyniku epidemii mączniaka rzekomego winorośli bardziej wrażliwe odmiany zanikły, rozpowszechnił się ekotyp chmielu Fuggle, Savinjski Golding. Pomimo że genetycznie odmiana Savinjski Golding należy do grupy Fuggle, to jakość olejków eterycznych w niej zawartych różni się od olejków grupy Fuggle. Jest to wpływ obszaru geograficznego produkcji, od którego zależy skład i jakość olejków (Joh. Barth & Sohn GmbH). Z porównania indywidualnych składników olejków eterycznych z kilku próbek obydwu odmian wynika, że Savinjski Golding ma niższą maksymalną wartość beta-kariofylenu, a to sprawia, że ma on wyższą maksymalną wartość stosunku alfa-humulenu do beta-kariofylenu. Stosunek alfa-humulenu do beta-kariofylenu jest jednym z głównych wskaźników jakości aromatu chmielu. Maksymalne wartości farnezeny i linalolu – dwóch kolejnych wskaźników uniwersalnego aromatu chmielu – są wyższe w próbkach odmiany Savinjski Golding niż odmiany Fuggle (co potwierdzają liczne badania w czasie 60-letniej działalności słoweńskiego Instytutu Badań w dziedzinie Piwowarstwa i Chmielu). To właśnie odmiana Savinjski Golding przyczyniła się do renomy chmielu „Štajerski hmelj” (chmiel ze Styrii) wśród handlowców na całym świecie.

„Štajerski hmelj” jest wykorzystywany niemal w całości (99 %) do warzenia piwa i nadaje mu goryczkowy smak i aromat typowy dla chmielu i olejków eterycznych w nim zawartych. Jest on powszechnie znany ze swego wybornego aromatu i wysokiej zawartości olejków eterycznych, która w niektórych wypadkach wynosi 4,0 ml/100 g wysuszonych szyszek chmielowych.

Jakość, tzn. wysoka zawartość alfa-kwasów lub olejków eterycznych, jednolitość i stabilność właściwości produktu były stale ulepszane celowym tworzeniem nowych odmian, co doprowadziło do rozwoju słoweńskich odmian chmielu. We wszystkich typach produktu stwierdza się wyższą zawartość alfa-kwasów i olejków eterycznych. Po odmianie Savinjski Golding przyszedł czas na nowe, utworzone lokalnie słoweńskie odmiany, które zachowują charakterystyczny łagodnie chmielowy aromat wzbogacony różnymi nutami owocowymi i kwiatowymi. Odmiany te cieszą się uznaniem na całym świecie i dają w efekcie piwo o przyjemnym, mocno goryczkowym aromacie i wybornym smaku.

Uprawa roślin pochodzących od wysokiej jakości materiału nasadzeniowego i wolnych od wirusów i wiroidów roślin matecznych również wywiera wpływ na jakość produkowanego chmielu.

Uprawa chmielu ma długą tradycję na Słowenii i wzmianki o chmielu uprawianym na potrzeby warzenia piwa z 1160 r. można znaleźć w rejestrze gruntów dworu Škofja Loka, który należał do księcia biskupa z miasta Freising. Na większą skalę rozpoczęto produkcję chmielu po roku 1870.

W 1852 r. w gazecie *Novice kmetijskih, obertnijskih in narodnih reči* opublikowano szczegółowe instrukcje dotyczące chmielu pt. *Priporočilo hmelja* [„Zalecenia dotyczące chmielu”] (Dr Janez Bleiweiss, 15 lutego 1852).

„Štajerski hmelj” wymienia się w 1883 r. w publikacji *Gospodarska priloga* [„Dodatek gospodarczy”] Styryjskiego Towarzystwa Gospodarczego z dnia 12 sierpnia 1883 r., w której stwierdza się, że „Štajerski hmelj” był odmianą, którą zaczęto sprzedawać w Norymberdze w 1881 i 1882 r.

Gazeta „Jutro” z dnia 24 września 1929 donosi, że w dniu 20 września 1929 r. na targu w Strasburgu „Štajerski hmelj” był sprzedawany w cenie dwukrotnie wyższej niż najlepsze odmiany z Alzacji, co wskazuje, że już wtedy zacyznano zasłużenie uznawać jego znakomitą reputację.

Poza granicami Słowenii „Štajerski hmelj” jest bardziej znany i ceniony pod swą angielską nazwą *Styrian hops* [chmiel ze Styrii].

Ekologiczne muzeum uprawy chmielu i browarnictwa w Žalcu posiada broszurę poświęconą chmielowi ze Styrii, która została wydana w Królestwie Jugosławii (1929–1945). Z broszury wynika, że niewiele produktów z chmielu „Štajerski hmelj” było konsumowanych w Jugosławii, zatem większość eksportowano do Zjednoczonego Królestwa, Stanów Zjednoczonych, Kanady, Belgii, Francji i na daleki wschód. Zawarto w niej również wyraźne ostrzeżenia, których etykiet i świadectw konsument powinien szukać przy zakupie chmielu „Štajerski hmelj”, żeby uniknąć podrobionych produktów.

Dziś „Štajerski hmelj”, wprowadzany do obrotu jako *Styrian hops*, jest znany we wszystkich wiodących i w wielu pomniejszych browarach na świecie. „Štajerski hmelj” jest wysoko ceniony i uznawany za produkt najwyższej jakości na międzynarodowych wystawach i degustacjach organizowanych przez uznanych koneserów piwa.

Z uwagi na wysoką jakość chmielu „Štajerski hmelj” wielu klientów opiera swoją produkcję na produktach z niego wytworzonych – mają one podstawowe znaczenie dla ich produkcji piwa. Obrót chmielom w Słowenii jest nastawiony głównie na eksport, przy czym na rynki zagraniczne eksportowane jest od wielu lat ponad 95 % produkcji.

Chmiel „Štajerski hmelj” utrzymał swoją reputację po dziś dzień, także dzięki organizowanym tradycyjnym festynom poświęconym chmielowi, takim jak organizowany w sierpniu festiwal hodowców chmielu w Braslovčah (*Praznik hmeljarjev v Braslovčah*) oraz święto hodowców chmielu (*Hmeljarski likof*) obchodzone w październiku w Žalcu, czy doroczne wybory książeczki i starszego cechu piwowarów. Kilka lat temu w Žalcu otwarto ekologiczne muzeum uprawy chmielu i browarnictwa, poświęcone tradycji uprawy chmielu na Słowenii.

Liczne publikacje (książki, strony internetowe, audycje) poświadczają również dzisiaj znakomitą reputację chmielu „Štajerski hmelj”, we wszystkich podkreśla się jego jakość i renomę (np. Slohops, *A small flower is a big industry for a Slovenian valley*, 7.8.2015, Lubljana, strona internetowa RTV Słowenia).

W swojej książce zatytułowanej „World Beer” (Dorling Kindersley, 2013, Londyn, UK) Tim Hampson pisze, że to „Štajerski hmelj” nadaje nuty pomarańczowe i grejpfrutowe ciemnemu piwu Greene King IPA. Ten sam autor w innej ze swoich książek, „The Beer Book” (Dorling Kindersley, 2008, 2015), twierdzi, że „Štajerski hmelj” jest odmianą chmielu wykorzystywaną w Lion Brewery, browarze z siedzibą na Sri Lance.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPEC_HMELJ_25_3_2016.pdf