

**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**

(2006/C 204/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2**

**„ŽATECKÝ CHMEL”**

**nr WE: CZ/PDO/005/0402/19.10.2004**

**CHNP ( X ) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. Wszelkie dane znajdują się w pełnej wersji opisu produktu, udostępnianej przez organy krajowe wymienione w ust. 1 lub przez służby Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adres: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6  
Tel.: (420) 220 383 111  
Faks: (420) 224 324 718  
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: Svaz pěstitelů chmele České republiky  
Adres: Mostecká 2580, CZ-438 19 Žatec  
Tel.: (420) 415 733 401  
Faks: (420) 415 726 052  
E-mail: svaz@czhops.cz  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Grupa nr 1.8 — chmiel

4. *Opis: (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 *Nazwa: „Žatecký chmel”*

4.2 *Opis:* Specyficzną własnością chmielu žateckiego jest wygląd szyszki (średnio owalna lub owalna wydłużona, waga stu szyszek wynosi od 13 do 17 gramów, osadka delikatna, o regularnym kształcie, o długości od 12 do 16 mm), delikatny chmielowy aromat i złoty kolor lupuliny. Charakterystyczną cechą chmielu žateckiego jest czerwona barwa pędów, delikatna osadka, niska zawartość mircenu i wyważona zawartość kwasów alfa i beta. Żywiec chmielowe zawierają stosunkowo niewiele (od 2,5 do 5,5 %) kwasów goryczowych alfa. Zawartość kwasów goryczowych beta jest wyższa, niż kwasów goryczowych alfa: ich stosunek ilościowy wynosi zazwyczaj od 0,60 do 0,80. Zawartość mircenu wynosi od 25 do 40 %. Dalszą cechą charakterystyczną jest wysoka zawartość beta-farnezeny (od 14 do 20 %), który u innych gatunków chmielu występuje tylko w minimalnej ilości. Ogólny charakter aromatu chmielu žateckiego zależy od wzajemnego stosunku wszystkich składników zawartych w nim olejków eterycznych. Termin dojrzewania chmielu žateckiego jest średni. Do obrotu wprowadza się chmiel prasowany lub granulowany.

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. polityki jakości produktów rolnych, B - 1049 Bruksela.

- 4.3 Obszar geograficzny: Chmiel żatecki jest uprawiany na terenie tzw. żateckiego regionu chmielowego (Žatecká chmelařská oblast). Obejmuje on wyznaczone obszary w powiatach Louny, Rakovník, Chomutov, Kladno, Plzeň-sever, Rokycany. Dokładny opis obszaru znajduje się w opisie produktu.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Chmiel w Republice Czeskiej podlega certyfikacji zgodnie z ustawą nr 97/1996 Sb. o ochronie chmielu i z następującymi rozporządzeniami UE: rozporządzenie Rady 1952/2005, rozporządzenie Komisji 1784/77 i rozporządzenie Komisji 890/78. Instytucją upoważnioną do przeprowadzania certyfikacji chmielu w Republice Czeskiej jest Centralny Ośrodek Kontrolno-Badawczy ds. Rolnictwa (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ), zwany dalej ośrodkiem).

Odtworzenie pochodzenia produktu jest możliwe dzięki procedurze określonej w ustawie. Producent waży, odpowiednio znakuje i opieczętowanie wyprodukowany chmiel oraz wydaje zaświadczenie o liczbie i wadze oznakowanych opakowań chmielu danej odmiany, pochodzącego z określonego obszaru administracyjnego. Ośrodek weryfikuje oznakowany chmiel i produkty z niego wytworzone, wystawia świadectwo kontroli i zapewnia nadzór nad przestrzeganiem wymogów określonych w ustawie o ochronie chmielu i w przepisach wspólnotowych. Ośrodek prowadzi również ewidencję plantacji i hodowców chmielu.

Państwowa inspekcja rolno-spożywcza przeprowadza kontrole zgodności z opisem produktu i wydaje decyzje współdziałając z ÚKZÚZ.

- 4.5 Metoda produkcji: Chmiel żatecki jest uprawiany na terenie żateckiego regionu chmielowego; do hodowli stosuje się specjalne podpory. Wiosenne prace polowe zaczynają się w kwietniu. Na początku wykonuje się cięcie i przywiązywanie pędów, następnie ich naprowadzanie. Kolejne etapy to pielęgnowanie i ochrona chemiczna. W okresie wegetacji wykonuje się kilka oprysków przeciwko szkodnikom zwierzęcym i chorobom. Zbiór chmielu odbywa się w drugiej połowie sierpnia i na początku września. Jest on następnie przetwarzany na chmiel prasowany lub granulowany.

Podpory dla chmielu są wykonywane z drewnianych (a w niektórych przypadkach — betonowych) słupów. Przymocowuje się do nich drut lub, w przypadku nowych konstrukcji, stalową linę. Wysokość konstrukcji wynosi 7 m (jest to optymalna wysokość dla chmielu hodowanego na tym obszarze). Jeden hektar plantacji jest obsadzany 2 500—3 500 roślin w zależności od sposobu rozmieszczenia sadzonek (na który wpływ ma technika uprawy, własności rośliny w zakresie wzrostu i dążenie do optymalizacji struktury porostu). Chmiel jest rośliną wieloletnią; te same rośliny mogą być uprawiane na jednym stanowisku nawet przez dwadzieścia lat. Na potrzeby produkcji uprawia się tylko rośliny żeńskie. Rośliny męskie są niepożądane, ponieważ niekorzystnie wpływają na jakość chmielu.

Chmiel żatecki jest uprawiany na tradycyjnym obszarze od ponad tysiąca lat. Mianem chmielu żateckiego określać można tylko następujące klony: Lučan (zarejestrowany w 1941 r.), Blato (1952 r.), Oswaldův klon 31 (1952 r.), Oswaldův klon 72 (1952 r.), Oswaldův klon 114 (1952 r.), Siřem (1969 r.), Zlatan (1976 r.), Podleřák (1989 r.) i Blřanka (1993 r.).

- 4.6 Związek: Chmiel żatecki zawdzięcza swój wyjątkowy charakter (zob. pkt 4.2) przede wszystkim specyficznym warunkom przyrodniczym panującym na terenie żateckiego regionu chmielowego. Region jest od północnego zachodu otoczony pasmem górskim (Rudawy, Doupovské vrchy i Średniogórze Czeskie), które chroni go przed opadami. Dlatego na tym terenie średnie opady w skali roku wynoszą zaledwie ok. 450 mm. Występują one jednak w okresie korzystnym dla chmielu (w okresie wegetacji średnie opady wynoszą ok. 260 mm). Średnia roczna temperatura wynosi od 8 do 9°C (w okresie wegetacji od 14 do 16°C). Oprócz warunków klimatycznych na jakość chmielu wpływa również rodzaj gleby na tym obszarze. Znajdują się na nim brunatne gleby permskie, a także lżejsze gleby marglowe. Na proces rośnięcia i rozwoju chmielu wpływ ma również położenie plantacji, będące wypadkową wysokości nad poziomem morza (od 200 do 500 m n.p.m.), rzeźbą terenu, jego pochyłości i położenia względem stron świata. Chmiel uprawia się przede wszystkim w szerokich dolinach charakteryzujących się powolnym przepływem mas powietrza, z przewagą wiatrów północnych. Związana z tymi warunkami jakość i wydajność chmielu nie jest możliwa do osiągnięcia na innych terenach. Środowisko wpływa przede wszystkim na zawartość w chmielu opisanych wyżej substancji i jego wzrost. Opisane powyżej warunki (na które składają się średnie opady, temperatura, profile glebowe, wysokość nad poziomem morza i światło) występują wyłącznie w żateckim regionie chmielowym. Podstawowe cechy wszystkich innych regionów chmielowych na świecie są pod pewnymi względami inne (charakteryzują się one np. większą ilością opadów, wyższymi średnimi temperaturami, krótszą średnią długością dnia/mniejszą ilością światła dziennego w okresie wegetacji).

## 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Ústí nad Labem

Adres: Masarykova 19/275, CZ-403 40 Ústí nad Labem

Tel.: (420) 475 651 224

Faks: (420) 475 651 225

E-mail: [usti@szpi.gov.cz](mailto:usti@szpi.gov.cz)

Nazwa: Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, odbor trvalých kultur Žatec

Adres: Chmelařské náměstí 1612, CZ-438 43 Žatec

Tel.: (420) 415 778 119

Faks: (420) 415 778 136

E-mail: [webmaster@ukzuz.cz](mailto:webmaster@ukzuz.cz)

Ostateczną decyzję wydaje Państwowa inspekcja rolno-spożywcza.

4.8 Etykietowanie: Na każdym opakowaniu hurtowym umieszczany jest napis „ŽATECKÝ CHMEL”.

4.9 Wymogi krajowe: —

---