

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 194/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«ŠTAJERSKI HMELJ»

N. UE: SI-PGI-0005-01191 – 10.1.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Štajerski hmelj»

2. Stato membro o paese terzo

Slovenia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il luppolo è una pianta erbacea volubile e perenne. È una pianta dioica, il che significa che ogni pianta può produrre solo fiori di sesso femminile oppure di sesso maschile. È interessante dal punto di vista economico utilizzare soltanto le piante femminili in quanto sono le uniche a produrre i coni.

Il luppolo «Štajerski hmelj» si contraddistingue per un aroma delicato di luppolo con una nota di erbe, di frutti o di fiori. Esso proviene da varietà di luppolo slovene iscritte nell'elenco delle varietà slovene, le principali delle quali sono elencate di seguito: Savinjski golding, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian gold, Styrian Eureka e Styrian Eagle. Le varietà più diffuse sono Aurora, Bobek, Celeia e Savinjski golding; le varietà Dana e Styrian gold, più recenti, costituiscono solo una percentuale più piccola. Le varietà si distinguono in luppolo aromatico (Aurora, Bobek, Celeia, Savinjski golding) e luppolo amaro (Dana).

Ogni anno, l'istituto sloveno del luppolo e della fabbricazione della birra stabilisce il tasso medio e la composizione in oli essenziali delle varietà di luppolo fresco ed essiccato coltivate nella zona geografica dell'IGP. Durante il periodo 2005-2014, per la varietà Aurora, la più diffusa, i valori medi su 10 anni erano i seguenti: oli essenziali 1,4 ml/100 g di coni essiccati; farnesene: 6,1 % (percentuale relativa); linalolo: 0,8 % (percentuale relativa). Il rapporto alfa-humulene/beta-caryophyllene era di 3,1. Durante il periodo 2005-2014, per la varietà Savinjski golding, i valori medi su 10 anni erano i seguenti: oli essenziali: 1,1 ml/100 g di coni essiccati; farnesene: 6,0 % (percentuale relativa); linalolo: 0,5 % (percentuale relativa). Il rapporto alfa-humulene/beta-caryophyllene era di 2,9.

Il tasso minimo di oli essenziali del luppolo «Štajerski hmelj» è di 0,5 ml/100 g di coni essiccati.

La registrazione della denominazione «Štajerski hmelj» riguarda i coni di luppolo essiccati ed i prodotti derivati dalla loro trasformazione sotto forma di pellets o di estratti di luppolo. I prodotti in tutte le loro forme sono ottenuti a partire da coni di luppolo essiccato. I prodotti tradizionali del luppolo designano i pellets di tipo 90, i pellets arricchiti con luppolina di tipo 45 e l'estratto di luppolo ottenuto mediante CO₂ oppure etanolo.

I pellets di tipo 90 sono prodotti a partire da luppolo macinato, agglomerato in pellets mediante una matrice. I pellets arricchiti con luppolina di tipo 45 sono ottenuti mediante macinazione del luppolo essiccato e congelato; una parte dei coni di questo luppolo, che non contengono luppolina, è ottenuto mediante setacciatura.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione del luppolo «Štajerski hmelj», compresi i coni di luppolo essiccati, devono svolgersi nella zona geografica delimitata.

I pellets e gli estratti possono essere prodotti anche al di fuori della zona geografica delimitata. Non si possono aggiungere altre sostanze ai coni di luppolo essiccati nella produzione dei pellets e dell'estratto.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui la denominazione si riferisce*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui la denominazione si riferisce*

Sul luppolo «Štajerski hmelj» deve figurare il logo unico del prodotto.



4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica è delimitata ad ovest da una linea che costeggia la regione della Stiria e prosegue in direzione sud e sud-ovest lungo il fiume Sava. La zona è delimitata a sud-est dalla frontiera con la Repubblica di Croazia, ad est dal fiume Mura e a nord dalla frontiera con l'Austria.

5. **Legame con la zona geografica**

Da secoli le condizioni pedoclimatiche favorevoli hanno permesso alla produzione di luppolo di svilupparsi nella zona geografica, contribuendo in ampia misura ad accrescere la qualità del «Štajerski hmelj» e, di conseguenza, a renderlo famoso e visibile a livello internazionale.

La zona geografica di produzione del luppolo «Štajerski hmelj» è attraversata da numerosi fiumi (Savinja, Mislinja, Drava e Mura) che incidono in modo significativo sulla crescita e sullo sviluppo delle piante nonché sulla qualità del prodotto. I suoli predominanti sulle terrazze fluviali di questi fiumi sono suoli bruni su substrati di ghiaia e di sabbia, di profondità variabile da media ad elevata, classificati come suoli cambici. Questo tipo di suolo è il più adatto alla coltivazione del luppolo. Anche la temperatura è un fattore importante che incide sulla dinamica della crescita e dello sviluppo delle piante di luppolo. Le temperature fra i 15 ° e i 18 °C assicurano una crescita ottimale del luppolo. Nell'insieme della zona di produzione del luppolo, i valori delle temperature sono ottimali, adatti alla coltivazione di luppolo. Nel periodo di vegetazione, il luppolo ha bisogno di 500-600 mm di precipitazioni. Durante questo periodo (da aprile a settembre), le precipitazioni medie nella zona geografica sono di 690 mm.

La zona geografica di cui trattasi esercita una forte influenza sulla produzione del luppolo. Le condizioni climatiche, il suolo ed il metodo tradizionale di produzione contribuiscono in effetti ad accrescere la qualità e, di conseguenza, la reputazione del luppolo «Štajerski hmelj». L'influenza della zona geografica è dimostrata dall'esempio della varietà Savinjski golding. La varietà inglese *Fuggle* è stata importata dall'Inghilterra alla fine del XIX secolo. Dopo il 1926, quando le varietà più sensibili furono distrutte dalla peronospora, l'ecotipo di *Fuggle*, lo Savinjski golding, si è imposto nettamente. Tuttavia, se il genotipo della varietà Savinjski golding appartiene allo stesso gruppo della varietà *Fuggle*, la qualità del suo olio essenziale è diversa. Ciò è dovuto all'influenza della zona di produzione che si riflette nella composizione e nella qualità dell'olio essenziale (Joh. Barth & Sohn GmbH). Raffrontando le diverse componenti dell'olio essenziale di numerosi campioni delle due varietà, sembra che la varietà Savinjski golding abbia valori massimi di beta-carofillene più bassi, il che permette di ottenere un valore massimo più elevato del rapporto-alfa-humulene/beta-caryophyllene. Il rapporto alfa-humulene/beta-caryophyllene è uno degli indicatori significativi della qualità e dell'aroma del luppolo. Analogamente, i valori massimi di farnesene e di linalolo, che sono anche valori significativi della finezza dell'aroma del luppolo, sono più elevati nei campioni della varietà *Savinjski golding* che non in quelli della varietà *Fuggle* [come si evince da numerose analisi comparative effettuate durante più di 60 anni dall'istituto del luppolo e della fabbricazione della birra della Slovenia (IHPS)]. Del resto, è grazie alla varietà Savinjski golding che il luppolo «Štajerski hmelj» (luppolo della Stiria) ha forgiato la sua reputazione sul mercato mondiale del luppolo.

Il luppolo «Štajerski hmelj» è utilizzato al 99 % nella produzione della birra. Le sostanze amare dell'olio essenziale del luppolo conferiscono alla birra il suo gusto amaro ed il suo gusto caratteristici. Il luppolo «Štajerski hmelj» è conosciuto nel mondo intero per il suo aroma delicato; esso si contraddistingue anche per il fatto di contenere un'elevata quantità di olio essenziale che, in alcuni casi, può anche superare 4,0 ml/100 g di coni essiccati.

La qualità, soprattutto l'elevato tasso di acidi alfa o la quantità elevata di olio essenziale, l'omogeneità e la stabilità della qualità del prodotto sono ulteriormente migliorate grazie ad una selezione mirata che ha consentito di sviluppare nuove varietà di luppolo slovene. Tutte le forme del prodotto presentano un tenore più elevato in acidi alfa e in olio essenziale. La varietà Savinjski golding ha per così dire spianato la strada a nuove varietà proprie della Slovenia, le quali conservano l'aroma gradevole e tipico del luppolo, completato da diverse note fruttate e floreali. Esse hanno acquisito una reputazione unica nel mondo e conferiscono alla birra un gusto amaro e pieno nonché un aroma di qualità.

La qualità del luppolo prodotto dipende inoltre dalla coltivazione delle piante a partire da un materiale di moltiplicazione di altissima qualità e di piante-madri indenni da virus o viroidi.

In Slovenia esiste una lunga tradizione di coltivazione del luppolo che era in effetti utilizzato per la fabbricazione della birra fin dal 1160 circa, come segnalato nel registro del castello di Škofja Loka, che apparteneva all'arcivescovo di Freising. Una produzione più intensiva di luppolo ha iniziato a svilupparsi dopo il 1870.

Nel 1852, la prima pubblicazione di rilievo sul luppolo in lingua slovena, intitolata «Priporočilo hmelja» («a proposito del luppolo»), compariva nel giornale «Novice kmetijskih, obertnijskih in narodnih reči» (Notizie agricole, artigianali e popolari) (Janez Bleiweis, 15 febbraio 1852).

Lo «Štajerski hmelj» è citato fin dal 12 agosto 1883 negli annali «Gospodarska priloga» dell'associazione economica della Stiria, in cui si legge che il luppolo «Štajerski hmelj» fu commercializzato per la prima volta a Norimberga nel 1881 e nel 1882.

Nell'edizione del quotidiano «Jutro» del 24 settembre 1929, si legge che il prezzo dello «Štajerski hmelj» sul mercato di Strasburgo il 20 settembre 1929 era di due volte superiore a quello del luppolo dell'Alsazia della migliore qualità, il che sta a dimostrare che lo «Štajerski hmelj» ha acquistato all'estero una reputazione meritata.

All'estero, lo «Štajerski hmelj» è conosciuto ed apprezzato principalmente con il nome inglese «Styrian hops».

L'ecomuseo di Žalec, dedicato alla coltivazione del luppolo ed alla fabbricazione della birra, conserva un'opera intitolata «Styrian hops», che risale all'epoca del Regno di Jugoslavia (1929-1945). Quest'opera precisa che l'utilizzo dello «Štajerski hmelj» in Jugoslavia non era molto diffuso, ragion per cui la maggior parte della produzione era esportata verso il Regno Unito, gli Stati Uniti, il Canada, il Belgio, la Francia e l'Estremo Oriente. In essa si descrivono principalmente i marchi ed i certificati ai quali gli acquirenti dello «Štajerski hmelj» devono prestare attenzione se vogliono evitare di acquistare un prodotto contraffatto.

Oggi, lo «Štajerski hmelj» è conosciuto in tutti i grandi birrifici mondiali ed in numerosi piccoli birrifici con la denominazione «Styrian hops». Esso è altamente apprezzato ed è annoverato fra i migliori tipi di luppolo in occasione di fiere e degustazioni internazionali organizzati dai conoscitori di birre.

A causa dell'elevata qualità dello «Štajerski hmelj», numerosi clienti puntano anche sui prodotti derivati dal luppolo «Štajerski hmelj», indispensabili alla loro produzione di birra. Il mercato del luppolo sloveno è fortemente orientato verso l'esportazione ed oltre il 95 % della produzione viene esportato ormai da molti anni verso i mercati stranieri.

La reputazione del luppolo «Štajerski hmelj» si è perpetuata fino ai giorni nostri grazie anche alle feste tradizionali legate al luppolo, come la «Praznik hmeljarjev» che si tiene nel mese di agosto a Braslovče, la «Hmeljarski likof» a Žalec all'inizio di ottobre, e l'elezione annuale della reginetta e del decano del luppolo. Qualche anno fa è stato aperto a Žalec un ecomuseo dedicato alla coltivazione del luppolo e alla fabbricazione della birra, incentrato sulla tradizione della coltivazione del luppolo in Slovenia.

Diverse fonti (libri, siti web, trasmissioni ecc.) testimoniano l'attuale reputazione del luppolo «Štajerski hmelj» e ne sottolineano la qualità e la fama (ad esempio Slohops, «Un piccolo fiore è una grande industria per una valle slovena» – 7 agosto 2015 – Ljubljana, centro multimedia della RTV Slovenia).

Nel libro «World Beer» (Dorling Kindersley, Ltd., 2013, Londra, Regno Unito), l'autore Tim Hampson ci segnala che lo «Štajerski hmelj» conferisce alla birra di tipo Green King, IPA il suo gusto di arancia e di pompelmo. In un'altra delle sue opere, dal titolo «The Beer Book», pubblicata dalla stessa casa editrice (Dorling Kindersley Ltd., 2008, 2015), l'autore precisa che l'ingrediente di base della birra prodotta dal birrificio Lion Brewery, sito nello Sri Lanka, è il luppolo «Štajerski hmelj».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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