

18. 7. 2016

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

SPECIFIKACIJA ZA

ŠTAJERSKI HMELJ

Z ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO

Avtorji:

doc. dr. Andreja Čerenak

Monika Oset Luskar

Joško Livk

mag. Jolanda Persolja

1 SPLOŠNA PREDSTAVITEV

Predstavitev združenja pridelovalcev odgovornih pri tej specifikaciji

Naziv: DRUŠTVO HMELJARJEV, HMELJARSKIH STAREŠIN IN PRINCES SLOVENIJE, ki ga zastopa Anton Rožič

Naslov: Mestni trg 7, 3310 Žalec

1. OPIS KMETIJSKEGA PROIZVODA

1. Predstavitev izdelka

Štajerski hmelj z zaščiteno geografsko označbo mora glede pridelave ustrezati vsem merilom iz tega opisa ter vsem drugim veljavnim predpisom. Predstavljajo ga zreli storžki (ženska socvetja) hmelja, **obvezno pridelani na območju Slovenije**, ki je opredeljeno na sliki 2. Storžki so zelene barve, z značilnim aromatičnem vonjem.

Hmelj je zelnata trajnica, ovijalka. Je dvodomna rastlina, kar pomeni, da na eni rastlini najdemo le moške ali le ženske cvetove. Hmelj, ki ga danes gojimo, izhaja iz divje rastočih hmeljev Evrope in zahodne Azije. Botanično uvrščamo hmelj med dvokaličnice, v red koprivovcev (Urticales) kamor spada tudi navadna kopriva in skupaj s konopljo v družino konopljevok (Cannabaceae). Danes poznamo v rodu *Humulus* dve vrsti: navadni hmelj (*Humulus lupulus*) in enoletni ali japonski hmelj (*Humulus japonicus*). Gospodarsko zanimiv je navadni hmelj. Samo na ženskih rastlinah se razvijejo hmeljevi storžki. Pidelava hmelja poteka v hmeljiščih.

Zaščita se nanaša na Štajerski hmelj, ki se uporablja **izključno za v Sloveniji pridelane posušene hmeljeve storžke ter za proizvode, pridobljene iz njih s predelavo**, v obliki hmeljevih briketov ali hmeljevih ekstraktov. K običajnim hmeljnim proizvodom se štejejo npr. briketi tipa 90 in 45, obogateni z lupulinom, ter hmeljev ekstrakt s CO₂ in hmeljev ekstrakt z etanolom. Briketiranje poteka z mletjem hmelja, nakar se oblikuje s pomočjo pritiska, pri ekstrakciji pa se s pomočjo topil, kot sta CO₂ in etanol, iz briketov izločijo sestavine.

Štajerski proizvodi, ki se iz njega pridobijo s predelavo, se v 99% uporabljajo pri proizvodnji piva, pri čemer grenčice in eterična olja hmelja, pridelana v Sloveniji, odločilno vplivajo na posebno vrednost varjenega piva. Na območju Slovenije se danes pridelava približno 3 % svetovne proizvodnje hmelja. Štajerski hmelj predstavljajo slovenske sorte hmelja, ki so vpisane v slovensko sortno listo. Štajerski hmelj predstavljajo sledeče slovenske sorte hmelja: Savinjski goldig, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian gold, Styrian Eureka in Styrian Eagle. Sorte so ocenjene kot fino-aromatične in aromatične sorte (Aurora, Bobek, Celeia, Savinjski golding) ter grenčične (Dana).

18. 7. 2016

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

Štajerski hmelj odlikuje fina hmeljska aroma, s pridihom zeliščne, sadne ali cvetlične note. Poudariti je potrebno, da Štajerski hmelj, pridelan na predstavljenem območju pridelave, odlikuje relativno visoka količina eteričnega olja ter izjemno razmerje med aromatičnimi komponentami.

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije pri sveže obranih in posušenih storžkih sort hmelja, rastočih na zaščitenem geografskem območju, vsako leto ugotavlja povprečno vsebnost in sestavo eteričnih olj. Pri najbolj razširjeni sorti Aurora je 10-letno povprečje v obdobju od 2005-2014 znašalo 1,4 ml eteričnega olja /100 g suhih storžkov, 6,1 rel.% farnezena in 0,8 rel.% linalola. Razmerje med alfa-humulenom in beta-kariofilenom je bilo 3,1. Pri sorti Savinjski golding je 10-letno povprečje v obdobju od 2005-2014 znašalo 1,1 ml eteričnega olja /100 g suhih storžkov-, 6,0 rel.% farnezena in 0,5 rel.% linalola. Razmerje med alfa-humulenom in beta-kariofilenom je bilo 2,9.

Minimalna vsebnost eteričnega olja v Štajerskem hmelju znaša 0,5 ml eteričnega olja/100 gramov suhih storžkov.

Dokazilo o poreklu:

Zaradi obstoječega uradnega postopka označevanja pridelka hmelja (Certificiranje pridelka hmelja) za sorto, letnik in pridelovalno območje hmelja obstaja danes v celotni proizvodni verigi od pridelave pri hmeljarjih, predelave hmelja do pivovarn zaprt sistem sledenja, ki je uradno nadzorovan. Za nadzor se za vsako stopnjo trženja in predelave izvede uradni postopek izdaje potrdil, ki ga zabeleži nadzorni organ. Po končanem obiranju hmelja se v laboratoriju analizira pridelek hmelja, ki ga po izvedbi uradnega postopka označevanja prevzamejo podjetja za trženje in predelavo hmelja.

Slika 1: Storžki Štajerskega hmelja

V knjižnici Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije in v ostalih bazah podatkov so na voljo številni znanstveni izsledki, raziskave, knjige, članki, diplomska, magistrska in doktorska dela, ki dokazujejo povezavo pridelave hmelja z območjem pridelave.

2. OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA PRIDELAVE

3.1 Geografske značilnosti območja pridelave (slika 2)

V Sloveniji jev letu 2013registriranih 1166ha nasadov hmelja in 626 ha premen.Območje pridelave Štajerskega hmelja se razprostira na zahodni strani ob meji Štajerske pokrajine proti jugu,kjer je meja območja reka Sava. Na jugovzhodu je meja območja državna meja s Hrvaško, na severu državna meja z Avstrijo, na vzhodu pa območje pridelave Štajerskega hmelja razmejuje reka Mura.

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

Podrobnejši opis območja:

Porečje reke Savinje (v Spodnji Savinjski dolini) obsega široko ravnino ob Savinji in njenih pritokih med Sotesko in Celjem, kot erozijsko-tektonska tvorba pa se nadaljuje na vzhod do Ponikve (Celjska kotlina), in dolino pod Celjem, ki je prečno zarezana v Posavsko hribovje.

Območje Spodnje Savinjske ravnine spada med subpanonske krajine, ves ostali del regije pa predstavljajo predalpske krajine. Spodnja Savinjska dolina predstavlja osrednji del Celjske kotline. Značilno podobo ji dajejo reliefne oblike - na dnu široka ravnina, obrobljena s terasami. Od tu se svet postopoma preko gričevja dviguje v hribovito, pretežno z gozdom obraslo zaledje. V ravnini prevladuje kmetijska dejavnost, hmeljarstvo, ki daje temu prostoru identiteto, gričevnato obrobje pa je, odvisno od lege, sadjarsko-vinogradno ali pa poraslo z gozdom.

Za območje je značilna močno izražena strukturna členjenost enote: neposeljena ali redkoposeljena pobočja na zahodu in jugu (gozd, travnik in nekaj njiv), naseljena dolina ob reki (pretežno bolj ali manj kmetijska), razpršeno poseljeno pobočje na zahodu (številne hiše inpočitniške hiše, sadovnjaki, vinogradi, travniki in manjše njive ter gozd).

Geološko je ozemlje precej enotno, saj prevladujejo permokarbonski skrilavci in peščenjaki. Površje je razčlenjeno na množico grap in dolin z vmesnimi hrbti, ki so predvsem na južnem in vzhodnem delu izravnani. Doline ob potokih so ozke, tako da v enoti ni večjih razširitev v dolinah. Ugodne naravne razmere prehodnega območja med predalpsko in subpanonsko Slovenijo so že zelo zgodaj omogočile gosto poselitev in obdelavo holocenskih ravnin med Vranskim in Letušem na zahodu ter Celjem na vzhodu.

Mislinjska dolina je predalpska dolina v porečju reke Mislinje v severovzhodni Sloveniji. Mislinjska dolina se iz Mislinjskega grabna v zgornjem delu med Pohorjem in vzhodnimi Karavankami razširi v osrednjem delu v Slovenjgraško kotlino. Dolina poteka pod obronki Uršlje gore na zahodni in Pohorja na vzhodni strani. Pomembna območja pridelave so tudi ob reki Dravi in sicer med Muto in Radljami ob Dravi ter s spodnjem toku v okolici Ptuja in Ormoža (slika2).

V preteklosti so geografi območje, kjer ležijo Radlje ob Davi, prištevali k *Pohorskemu Podravju*. Novejša regionalizacija Slovenije pa to območje uvršča v pokrajino *Pohorje, Strojna in Kozjak*, ki nima enotnega imena. Na jugozahodu jo omejujejo Vzhodne Karavanke, na jugu Konjiško hribovje, na jugovzhodu Dravinjske gorice, na vzhodu Dravska ravan, na severovzhodu Slovenske gorice in na severu meja s sosednjo Avstrijo.

Osrednja enota pokrajine je reka Drava, njen največji vodotok, ki teče v smeri od zahoda proti vzhodu. Severno od Drave se vzpenja približno 50 km dolgo obmejno hribovje *Kozjak*, ki se na vzhodu pri Kamnici dotika Slovenskih goric. *Široko Radeljsko polje je izoblikovala reka Drava. Na njem danes gojijo predvsem hmelj.*

V okolici Ptuja hmelj uspeva na južnem robu Dravskega polja, na obeh bregovih Dravinje, kjer se Haloze najbolj približajo rokavom Drave. Geološka zgradba je dokaj enostavna, saj je pokrajina nekdanje dno Panonskega morja, ki so ga v kasnejših obdobjih vode razrezale v razgiban svet terciarnih goric, kjer so na površju predvsem miocenski sloji, ter v nižinskem svetu, kjer so vode osnovo prekrile s kvartarnim prodrom, peski, ilovicami in glinami ter izoblikovale obsežne ravnine. Obe polji - Dravsko in Ptujsko - sta izraziti subpanonski,

18. 7. 2016

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

mladipleistocenski fluvio-glacialni suhi prodnati naplavini, v kateri je Drava vrezala nekaj teras. Tukaj se srečujeta in mešata alpska in panonska klima. To subpanonsko podnebje označujejo toplo poletje, suha in sončna zgodnja jesen ter ostra zima. Ptujcu vzdolž Drave sledi Ormož, ki je mesto pod obronki Slovenskih goric, zraslo na naravni terasi nad reko Dravo.

Značilnosti tal na območju pridelave hmelja (slika 2)

Osnoven tlotvoren pomen v dolinah imajo reke s svojimi prodnato peščenimi nasutinami. Na njihovih osnovah so se razvile različne oblike obrečnih in evtričnih tal. Obrečna tla so po definiciji mlada, slabo razvita tla, nastala na recentnem peščno-prodnatem nanosu rek. Procesi tlotvorbe so zaradi mladosti tal slabo izraženi. Matično podlago tvorijo pretežno karbonatni peščno prodnati nanosi rek. Na starejših rečnih terasah se po navadi razvijejo različne oblike evtričnih in distričnih rjavih tal, ki so pogojene z različno matično osnovo. Evtrična rjava tla, nastala na peščno prodnati osnovi, srednje globoka do globoka, prevladujejo na drugi terasi rek in so za hmeljarsko proizvodnjo najprimernejša. Uvrščamo jih v razred kambičnih tal. Tudi ta tla so po definiciji mlada, kjer pa so že vidni procesi preperevanja matične osnove in tako tvorjenja inicialnega B horizonta. V kolikor je matična podlaga kislota oziroma nekarbonatnega izvora se razvije distrična rjava tla. Za njih veljajo podobne ugotovitve kot za evtrična rjava tla. Osnovna razlika je v manj ugodnih kemičnih lastnostih tal.

Ugodna rastišča za rast hmelja lahko najdemo tudi na kambičnih tleh nekaterih drugih matičnih podlag tal kot so pliocenski in pleistocenski sedimenti, miocenski peski in peščenjaki ter v manjšem obsegu še nekatere druge matične podlage.

Na pliocenski in deloma pleistocenski matični osnovi so lahko v večjem obsegu prisotna psevdoglejena tla in kjer so procesi zastajanja slojne vode močno izraženi so za proizvodnjo hmelja manj primerna.

Hmeljišča v manjšem obsegu zasledimo tudi na različnih oblikah glejnih tal, kjer voda v profilu tal lahko močno vpliva na slabšo rast hmelja. Praviloma so takšna zemljišča neprimerna za intenzivno pridelavo.

Slika2: Območje pridelave Štajerskega hmelja v Sloveniji

4 UPRAVIČENOST DO GEOGRAFSKE OZNAČBE OBMOČJA PRIDELAVE HMELJA

4.1 Tradicija pridelave hmelja na zaščitenem območju

Na Slovenskem se omenja uporaba hmelja za varjenje piva že okrog leta 1160 v urbariju škofjeloškega gospostva, ki je sodilo pod freisinško nadškofijo. Po podatkih v njem so morali obdelovalci zemlje na današnjem Sorškem polju in v Poljanski dolini vsako leto pripraviti in gosposki oddati za tedanje razmere zelo velike količine hmelja, ječmena, slada in tudi piva. Ti obdelovalci zemlje so bili večinoma Slovenci. Žal so se ohranili ti viri samo do začetka štirinajstega stoletja. Prelomnica v razvoju hmeljarstva na Slovenskem je nastala med vladavino cesarice Marije Terezije, ko so v Celovcu (1764), Gorici (1765), Gradcu (1765) in Ljubljani (1767) ustanovili kmetijske družbe, ki so načrtno vzpodbujale in pospeševale uvajanje številnih industrijskih rastlin, med njimi tudi hmelja. Intenzivneje pa se je začela razvijati pridelava hmelja po letu 1870 in sicer na območju Savinjske doline. Prvih poskusov hmeljarjenja so se v Sloveniji sicer lotili v začetku 19. stoletja v okolici Ptuja, Velenja in Maribora, vendar se nasadi tam niso obdržali. Prvi pravi hmeljski nasad je zasadil žalski župan in veleposestnik Janez Hausenbichler, ki mu je leta 1876 skrivoma prinesel sadike sorte Würtenberg takratni oskrbnik graščine Novo Celje Josip Bilger. Nasad se je uspešno prijel in sledili so mu številni drugi Savinjčani. Na prelomu tisočletja so se poleg Savinjske doline raztezala hmeljišča v Sloveniji še v loku od Slovenj Gradca do Radelj ob Dravi, pa v okolici Ptuja, Ormoža, Rač, Bistrice ob Sotli in Brežic.

Ko je leta 1880 Janez Hausenbichler ustanovil še Južnoštajersko hmeljarsko društvo s sedežem v Žalcu in dve leti kasneje izdal knjižico Navod o hmeljereji, je postal Žalec vplivno središče vsega slovenskega hmeljarstva in je to vlogo obdržal vse do današnjih dni. Leta 1886 sta Karl Haupt in Janez Hausenbichler opravila prve poskuse z goldingom, ki se je v Savinjski dolini odlično obnesel. Dosegal je najboljšo svetovno kakovost in začel spodrivati würtenberški hmelj, ki ga je potem leta 1928 popolnoma uničila peronospora. Leta 1902 je bila v Žalcu ustanovljena Hmeljarna, zadruga z.o.z., kjer je bilo mogoče pripraviti in pakirati hmelj, ki so ga morali prej pošiljati v nadaljnjo obdelavo v Nemčijo. V letih 1926-1928 je postala ena največjih in je uspešno služila svojemu namenu vse do leta 1960, ko je pogorela do tal. Ustanovljena je bila tudi hmeljarska izvozna družba HED, ki pa je po krizi propadla. Pomembna ustanova hmeljarskega društva je bila oznamkovalnica za hmelj, ustanovljena 1908. Oznamkovanje hmelja tedaj sicer še ni bilo obvezno, vendar pa mu je oznaka 'Južnoštajerska dolina' dvigala ugled in ceno.

Druga svetovna vojna je bila do hmeljarjev zelo neusmiljena, saj je po letu 1945 ostalo od prejšnjih 2450 hektarov nasadov le 637 hektarov. Zato je bila takoj junija 1945 v Žalcu ustanovljena hmeljarska zadruga, ki je morala najprej poskrbeti za prevzem hmelja letnika 1944, potem pa se je lotila obnove hmeljišč in uničene infrastrukture. Leta 1952 je iz nekdanje hmeljarske zadruge na eni strani nastal Hmezad, združeno trgovsko podjetje Žalec, ki se je posvetilo trgovanju s hmeljem ter nabavi investicijskega in reprodukcijskega materiala, na drugi strani pa so se naloge strokovno usmerjenega hmeljarstva prenesle na Hmeljarski inštitut, tudi s sedežem v Žalcu. Za zagotovitev strokovnih kadrov je bila v Vrbju leta 1953 ustanovljena nižja hmeljarska šola. Leta 1956 je hmeljarstvo vse Slovenije ustanovilo Kmetijsko proizvodno poslovno zvezo (KPPZ) s sedežem v Žalcu, ki je zamenjala nekdanji hmeljarski odbor. Ta zveza je povezala slovensko hmeljarstvo, ki se je začelo pospešeno razvijati.

4.2 Povezava pridelave Štajerskega hmelja z geografskim območjem

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

Pridelava Štajerskega hmelja ima torej v Sloveniji že več kot tisočletno pridelavo. Za večino pivovarjev po svetu je Štajerski hmelj danes pojem kakovosti ter uživa velik ugled po svetu. Zaradi visoke kakovosti prisegajo mnogi odjemalci na te proizvode, ki so nepogrešljivi v njihovi proizvodnji. Tradicionalna hmeljarska praznovanja, kot je avgusta 'Praznik hmeljarjev v Braslovčah', na začetku oktobra 'Hmeljarski likof' v Žalcu, in letno imenovanje hmeljarske starešine in princeze, prispevajo k edinstvenemu šarmu pridelovalnega območja. Slovenskim hmeljarjem nudi strokovno in raziskovalno podporo že 60 let Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. Pred nekaj leti je bil ustanovljen tudi Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva v Žalcu, ki poudarja tradicijo hmeljarstva v Sloveniji.

Močan vpliv okoljskih dejavnikov na kakovost Štajerskega hmelja je dokazljiva na primeru sorte Savinjski golding. Angleška sorta Fuggle je bila prenesena iz Anglije konec 19. stoletja, posebno pa se je uveljavil njen ekotip Savinjski golding po letu 1926., ko je druge občutljivejše sorte in klone uničila hmeljeva peronospora. Kljub temu, da Savinjski golding genetsko spada v skupino Fugglov, pa se kakovost eteričnega olja razlikuje od sorte Fuggle. Iz primerjave posameznih komponent eteričnega olja več vzorcev obeh sort je razvidno, da Savinjski golding dosega nižje maksimalne vrednosti beta-kariofilena, zaradi česar je dosežena maksimalna vrednost razmerja med alfa-humulenom in beta-kariofilenom višja. Razmerje med alfa-humulenom in beta-kariofilenom je eden izmed značilnih pokazateljev kakovosti arome hmelja. Prav tako so maksimalne vrednosti farnesena in linalola, ki sta prav tako značilna pokazatelja fine arome hmelja, višje pri vzorcih Savinjskega goldinga kot pri sorti Fuggle.

Razlike v sestavi in kakovosti eteričnega olja sort Savinjski golding in Fuggles posledica vpliva območja pridelave. Slednje daje sorti Savinjski golding žlahtno aromo in sloves širom po svetu. Kakovostna aroma daje Štajerskemu hmelju, pridelanemu na tem območju pridelave, dodano vrednost. Poudariti je potrebno, da Štajerski hmelj odlikuje izjemno razmerje med aromatičnimi komponentami, ter relativno visoka količina eteričnega olja.

4.2.1 Agroekološki pogoji na geografskem območju

Toplota

Temperatura je pomemben ekološki dejavnik od katerega je odvisna tudi dinamika rasti in razvoj rastlin. Biološki procesi se pri hmelju začnejo spomladi z dnem, ko je povprečna dnevna temperatura zraka več dni zaporedoma višja od 4 do 5 °C. Te temperaturne vrednosti pa določajo tudi spomladanski temperaturni prag za hmelj. Optimalno rast hmelja omogočajo temperature med 15 in 18 °C. Spodnja temperatura za normalno rast hmelja med rastno dobo je 10 °C.

Hmelj potrebuje v obdobju od rezi do nastopa tehnološke zrelosti vsoto učinkovitih temperatur od 1700 do 1900 °C. V ekoloških pogojih Spodnje Savinjske doline pa je bila za obdobje od aprila do avgusta ugotovljena vsota aktivnih temperatur 2400 do 2500 °C. V obdobju 1995-2000 je bila od datuma nastopa temperaturnega praga pri 5 °C do tehnološke zrelosti hmelja povprečna vsota aktivnih temperatur za Savinjski golding 2490 °C, za Auroro pa 2560 °C. Pri temperaturnem pragu 5 °C je bila določena tudi povprečna učinkovita temperaturna vsota, ki je pri Savinjskem goldingu dosegla 1699 °C, pri Aurori pa 1751 °C. Celotno območje pridelave hmelja v Sloveniji dosega vrednosti aktivnih in učinkovitih temperatur določenih za hmelj.

Padavine

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

Hmelj je glede preskrbljenosti z vodo zahtevna rastlina, ki jo številni strokovnjaki uvrščajo med rastline humidnih območij. Ocenjeno je, da potrebuje hmelj v rastni dobi od 500 do 600 mm padavin. Na območju Spodnje Savinjske doline pade v rastni dobi (od aprila do septembra) povprečno 690 mm dežja. Največ padavin je junija (142 mm), najmanj pa aprila (88 mm). Seveda pa oskrba rastlin z vodo ni odvisna le od količine padavin, ampak tudi od njihove razporeditve.

Osvetlitev

Intenziteta in dolžina osvetlitve sta pomembna dejavnika za rast in razvoj rastlin. Hmelj je ena izmed občutljivejših rastlin glede pomanjkanja svetlobe, kar moramo upoštevati že pri sajenju hmelja kakor tudi kasneje pri pridelavi. Dolžina dneva vpliva na rastline na več načinov, najbolj pa je znana njihova reakcija na začetek cvetenja. Glede na čas cvetenja poznamo rastline dolgega dne, kratkega dne in nevtralne rastline, ki cvetijo neodvisno od dolžine dneva. Hmelj je rastlina kratkega dne, začetek cvetenja pa je odvisen tudi od temperature zraka. Začetek nastajanja cvetov določa tudi hitrost rasti hmelja spomladi. Pri prehitri rasti poganjkov zaradi nadpovprečno toplega vremena v maju, se začne razvoj cvetov prezgodaj, rastline so šibkega izgleda in pridelek je v takih letih slabši. Pri počasnejši rasti poganjkov je začetek nastajanja cvetov pomaknjen v krajši dan, kar omogoči rastlinam, da razvijejo močnejše ogrodje z večjim številom socvetij. To pa vpliva na pridelek pozitivno. Raziskovalci pa menijo, da dolžina osvetlitve, skrajšana na manj kot 13 ur na dan, vpliva tudi na prekinitev rasti in odmiranje nadzemnih delov rastline jeseni.

Veter

Pri pridelavi rastlin ima veter pomembno vlogo, ki pa je na žalost večkrat negativna kakor pozitivna. Veter poveča izhlapevanje vode iz talne površine, zato lahko začnemo z izvajanjem spomladanskih opravil v hmeljiščih hitreje. Kasneje je veter pri pridelavi hmelja manj zaželen. Zaradi dvigovanja vodil od tal ovira napeljavo vodil, napeljane poganjke pa lahko odvijajo in včasih tudi poškodujejo vrhove. Hmelj oblikuje visoko rastlinsko odejo, ki predstavlja velik upor, zato lahko močnejši sunki vetra v obdobju po cvetenju žičnico tudi porušijo.

4.3 Posebnost pridelave Štajerskega hmeljaKakovost sadilnega materiala

Zasnova ali obnova nasada hmelja je naložba vsaj za nadaljnjih 15 let, tako je bistveno kakšno je zdravstveno stanje sadilnega materiala in njegov proizvodni potencial. V Sloveniji imamo vzpostavljen sistem certificiranja sadilnega materiala hmelja, ki zagotavlja primerno zdravstveno stanje sadilnega materiala na osnovi EPPO standardov in nacionalne zakonodaje. Sadilni material je tako prost in nadzorovan na nivoju karantenskih talnih gliv iz rodu *Verticillium*, ogorčic, virusov in viroidov ter gospodarskih organizmov. Hkrati poteka nadzor nad sortno čistostjo in ostalimi agronomskimi parametri sadilnega materiala. Poleg preprečevanja širjenja nevarnih organizmov v Sloveniji od leta 1986 poteka certificirana proizvodnja brezvirusnega sadilnega materiala, ki hmeljarjem zagotavlja višje, stabilnejše in kakovostnejše pridelke. Od leta 2007 je ta proizvodnja nadgrajena tudi s sistemom

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

brezviroidne proizvodnje. Celoten sistem certifikacije na nacionalnem nivoju ureja zakonodaja.

Potrebno je poudariti, da zakonodajno certifikacijska shema pridelave sadik hmelja ni vpeljana v vseh državah pridelovalkah hmelja.

4.4 Dokazi, da kmetijski proizvod izvira iz opredeljenega geografskega območja

Kot dokazila o večletni, tradicionalni uporabi predlaganega imena '**Štajerski hmelj**' za zaščito v Sloveniji pridelanega hmelja prilagamo sledeče priloge:

1. Priloga 1

Izsek iz Uradnega lista iz leta 1950 (št. 27 - 31.8.1950) o hmelju sega več kot 60 let nazaj (glej prilogo 1). V 8. členu je navedeno:

1. Z oznako '*Slovenski hmelj – Savinjska dolina*' se oznamkuje hmelj I., II. in III. tipne vrste;
2. Z oznako '*Slovenski hmelj*' se oznamkuje hmelj IV. tipne vrste.
3. Če prodajalec ali kupec hmelja želi, se v obeh primerih za oznako '*Slovenski hmelj*' doda še oznaka '*štajerski*' ('*Slovenski hmelj – štajerski – Savinjska dolina*' oziroma '*Slovenski hmelj – štajerski*').

1. Priloga 2

'Gospodarska priloga' štajerskega gospodarskega društva; 12. avgust 1883

Citirano: *pervi zgodnji hmelj iz Savinske doline je odšel 15. julija na Nurnberg, torej je bil letos kot lansko leto Štajerski hmelj prvi na prodaj v Nurnbergu. ...*

2. Priloga 3

Naročilo pakiranja, 4.9.1992; Hmezad Export – Import Žalec

Navedeno v obrazcu: *ProduceofSlovenia – STEIRER HOPFEN*

3. Priloga 4

Naročilo pakiranja, 17. 4. 1990; Hmezad Export – Import Žalec za Pivaro Zagreb

Navedeno v logotipu, levo zgoraj na obrazcu: *Styriangoldinghops*

4. Priloga 5

Obrazec za kontrolno potrdilo – Hmeljne komisije za Slovenijo v Žalcu, Socialistična Federativna Jugoslavija; navedeno ime izdelka je '*Slovenski hmelj – štajerski – Savinjska dolina*'

18. 7. 2016

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

5. Priloga 6

Fotografija tovorkov hmelja, kjer je razviden napis '*Slovenija – Slovenski hmelj – Štajerski; Slovenianhops–Styrian*'

6. Priloga 7

Narodni dnevnik, št. 110, 18. maj 1910

Izsek iz članka z naslovom *Hmeljska oznakovalnica v Žalcu*. Naveden je okoliš z imenom '*Južnoštajersko – Savinjska dolina; Südsteiermark – Sanntal*'

7. Priloga 8

Celjski zbornik, 1965: J. Slokan. Berilo o hmelju. Str. 25 – 91

4.5 Posebnosti izdelka glede označevanja etiket (plomb) ob certificiranju

Na etiketi mora poleg obveznih podatkov glede označevanja biti tudi znak '*Štajerski hmelj*' (glej prilogo Znak).

Tovorki hmelja bodo certificirani v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo in zakonodajo ES.

5 BLOKOVNI DIAGRAM POTEKA PRIDELAVE HMELJA

Stopnje

- Pridelava hmelja

Glavne značilnosti posamezne stopnje

- Temeljna obdelava
 - Odgrinjanje in rez rastlin
 - Napeljava vodil in poganjkov
 - Gnojenje
 - Obdelava tal v ravnem obdobju
 - Namakanje
 - Varstvo
 - Obiranje
 - Sušenje in skladiščenje
-
- Certificiranje pridelka hmelja
 - Izvedba certificiranja v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo in zakonodajo ES.
 - Izvedba analiz v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo in zakonodajo ES.

5.1 Predstavitev posameznih stopenj pridelave hmelja

Vse stopnje pridelave Štajerskega hmelja morajo potekati znotraj določenega geografskega območja in certificirane v skladu z veljavno zakonodajo.

1. 5.1.1 Temeljna obdelava

Temeljno obdelavo se izvede pozno jeseni tako, da se preorje zemlja med vrstami in se pusti v surovi brazdi preko zime. Pozornost mora biti na globini oranja, da se ne porežejo stare korenine in poškodujejo plitvo posajene rastline.

5.1.2. Odgrinjanje in rez rastlin

Po temeljni obdelavi ostane v vrsti širok greben zemlje. Pred rezjo je potrebno rastline hmelja odgrniti oziroma opraviti fino odoravanje. Ukrep se lahko izvede hkrati z rezjo.

Pri rezi se odstrani enoletni les in s tem odvečna na njem razvita očesa. Z rezanjem se uravnava dinamika rasti in razvoja (zakasni začetek rasti) ter rodnost nasada, korenike se vzdržujejo na ustrezni globini ter ohranja in kontrolira se zdravstveno stanje hmeljišč. Pričetek rezi je pogojen z razmerami v okolju in lastnostmi sort.

5.1.3. Napeljava vodil in poganjkov

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

V standardni tehnologiji pridelave hmelja se hmelju postavi opora, na katero navijemo nekaj poganjkov, preostale poganjke pa odstranimo. To je agrotehnični ukrep v hmeljarstvu, ki se še vedno opravlja ročno in zahteva popolnoma individualno delo z rastlino. Poganjke, ki morajo biti kar najbolj izenačeni po velikosti, odberemo iz sredine korenike.

5.1.4. Gnojenje

Gnojenje mora biti opravljeno v skladu z dobro agronomsko prakso. Upoštevati je potrebno priporočila, v skladu s Smernicami za strokovno utemeljeno gnojenje, ki jih pripravi pristojni organ. .

5.1.5. Obdelava tal v ravnem obdobju

Z obdelavo v ravnem obdobju rastlinam izboljšujemo ravnne razmere. Zemljo rahljamo, zračimo, preprečujemo prekomerno izhlapevanje vode, uničujemo plevel, zamešamo mineralna gnojila v tla.

5.1.6. Namakanje hmelja

V Sloveniji temelji namakanje hmelja na osnovi prognoze namakanja, ki se določi na osnovi spremljanja količine vode v tleh v hmeljiščih na različnih lokacijah, z različnimi talnimi lastnostmi. Pridelovalci so o tem obveščeni preko pisnih informacij in odzivnika IHPS.

5.1.7 Varstvo hmeljišč

Vsako leto pred sezono strokovnjaki IHPS za področje varstva rastlin pripravijo škropilni program za tekoče leto, v katerem so upoštevana vsa zakonska določila s področja varstva rastlin in uporabe fitofarmaceutskih sredstev. Varstvo hmeljišč se izvaja v skladu z navodili Opazovalno - napovedovalne službe IHPS. Pridelovalci so o tem obveščeni preko pisnih informacij in odzivnika IHPS ter spletne strani FITO-INFO.

5.1.8 Obiranje hmelja

Obiranje hmelja mora biti izvedeno v času tehnološke zrelosti posamezne sorte. O poteku dozorevanja so pridelovalci seznanjeni sprotno preko odzivnika IHPS. Vrednosti parametrov tehnološke zrelosti so v prvi vrsti odvisne od sorte, precej pa tudi od tehnologije pridelovanja in ekoloških danosti. Okvirno je čas obiranja hmelja od 15. avgusta do 20. septembra, kar je tudi odvisno od operativnih kapacitet kmetijskega gospodarstva.

5.1.9 Sušenje in skladiščenje

Tehnološko dozorel hmelj vsebuje od 77 do 83 % vlage in je kot tak biološko in kemično nestabilen. Za doseganje optimalne skladiščne obstojnosti je potrebno hmelj posušiti na maksimalno končno vsebnost vlage v skladu z nacionalno zakonodajo in zakonodajo ES za področje certificiranja pridelka hmelja.

2. Certificiranje pridelka hmelja

18. 7. 2016

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

Skladnost izdelka zagotavlja postopek certificiranja pridelka Štajerskega hmelja, ki ga izvaja organizacija pooblaščen za certificiranje ob upoštevanju naslednjih pravil:

1. Najava površin pridelave.
2. Prijava pridelka hmelja
3. Prevzem pridelka hmelja: pri prevzemu pridelka hmelja se identificira pridelovalec hmelja, površina pridelave hmelja, center za certificiranje, ki vodi postopek certificiranja, pošiljka, sorta, letnik, število tovorkov, posamezen tovorek, skupna količina pridelka hmelja, kraj, datum in podpis pridelovalca ter izvajalca certificiranja. Identificirajo se tudi rezultati kemijskih analiz glede na pošiljko in pridelovalca z navedbo datuma analize.
4. Označba 'Štajerski hmelj' se izvede z označbo tovorka v postopku certificiranja; izvede se če je ta skladen z zahtevami certificiranja in specifikacijo.

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

6 UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO IN INTERNO KONTROLO

STOPNJA /FAZA	NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPECIFIKACIJE - ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE	KONTROLA
2.1	Predstavitev izdelka	Pridelava sort hmelja, ki niso navedene v točki 2.1	Kontrola RKG	Izpis iz RKG	+++
3	Oprelitev geografskega območja pridelave	Ni pridelano na določenem geografskem območju	Kontrola RKG	Izpis iz RKG	+++
5	Predstavitev posameznih stopenj pridelave hmelja	Varstvo okolja (neustrezno izvajanje agrotehničnih ukrepov) Neupoštevanje zakonskih določil o uporabi FFS	Izobraževanje pridelovalcev (tehnološki sestanki hmeljarjev) Redno vzdrževanje in priprava naprav za nanašanje FFS	Zapis o izvedenih agrotehničnih ukrepih Potrdilo iz fitomedicine Potrdilo o opravljenem testiranju naprav za nanašanje FFS	++
6	Izvedba certificiranja	Nepravilnosti v postopku certificiranja	Izvedba analiz Kontrola centrov za certificiranje	Poročila o analizah Zapisniki kontrolnih pregledov	+++

Legenda k tabeli: - za stolpec 'kontrola'

RKG	Register kmetijskih gospodarstev
+++	Zelo velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
++	Srednje velik pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo
+	Majhen pomen pri zagotavljanju skladnosti s specifikacijo

6.1 Kemična analiza Štajerskega hmelja

V postopku certificiranja določene pošiljke hmelja vzame izvajalec certificiranja vzorce hmelja v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo in zakonodajo ES.

V postopku certificiranja se izda zapisnik o odvzemu vzorcev ter poročilo o opravljenih preskusih, ki vsebujeta podatke v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo in zakonodajo ES.

V primeru, da so izpolnjene vse predpisane zahteve, prejme posamezna pošiljka hmelja certifikat, ki ga izda pooblaščen organizacija za certificiranje pridelka hmelja na osnovi veljavne nacionalne zakonodaje in zakonodaje ES (Priloga 9).

7 ZAŠČITNI ZNAK – 'ŠTAJERSKI HMELJ'

18. 7. 2016

POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-31/2012/40

Prepoznavni element za 'Štajerski hmelj', s katerim se pojavlja na trgu, je predstavljen v Prilogi Znak. Znak 'Štajerski hmelj' se doda na vsak tovorek in mora biti jasno viden.

8 DODATKI

8.1 Zakonodaja, povezana z zaščito hmelja z oznako 'Štajerski hmelj'

Pri pridelavi Štajerskega hmelja je potrebno upoštevati splošno veljavne predpise nacionalne zakonodaje in zakonodaje Evropske skupnosti.