32006R1850

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 1850/2006

od 14. prosinca 2006.

o utvrđivanju detaljnih pravila za certificiranje hmelja i proizvoda od hmelja

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 1952/2005 od 23. studenoga 2005. o zajedničkoj organizaciji tržišta hmelja i o stavljanju izvan snage uredbi (EEZ) br. 1696/71, (EEZ) br. 1037/72, (EEZ) br. 879/73 i (EEZ) br. 1981/82 [1], a posebno njezin članak 17.,

budući da,

(1) Člankom 4. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 1952/2005 predviđeno je da proizvodi iz članka 1. te Uredbe koji su pobrani i pripremljeni u Zajednici podliježu postupku certificiranja.

(2) U Uredbi Vijeća (EEZ) br. 1784/77 od 19. srpnja 1977. o certificiranju hmelja [2] i Uredbi Komisije (EEZ) br. 890/78 od 28. travnja 1978. o utvrđivanju detaljnih pravila za certificiranje hmelja [3] utvrđena su detaljna pravila za certificiranje hmelja. Budući da će se ona izmjenjivati, primjereno je, radi jasnoće, staviti izvan snage uredbe (EEZ) br. 1784/77 i (EEZ) br. 890/78 i zamijeniti ih jedinstvenom Uredbom.

(3) Kako bi se osigurala značajno jedinstvena primjena postupka certificiranja u državama članicama, potrebno je posebno navesti proizvode koji podliježu certificiranju, obuhvaćene aktivnosti i informacije koje se navode u dokumentima koji prate proizvod.

(4) Određeni proizvodi, s obzirom na njihovu posebnu prirodu i uporabu, trebaju se izuzeti iz postupka certificiranja.

(5) Češerima hmelja koji se prijavljuju za certificiranje treba se priložiti prateća izjava koju je potpisao proizvođač kako bi se omogućila kontrola češera hmelja. Izjava treba sadržavati informacije na temelju kojih je moguće identificirati hmelj od trenutka njegove prijave za certificiranje do izdavanja certifikata.

(6) Člankom 4. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 1952/2005 predviđeno je da se certifikati mogu izdavati samo za proizvode s minimalnim karakteristikama u pogledu kvalitete. Stoga je potrebno predvidjeti i na taj način osigurati da češeri hmelja ispunjavaju minimalne uvjete za stavljanje na tržište od početne faze stavljanja na tržište nadalje.

(7) S ciljem utvrđivanja kvalitativnih svojstava koje hmelj mora imati, u obzir se moraju uzeti sadržaj vlage i sadržaj strane tvari. S obzirom na ugled koji je na temelju svoje kvalitete stekao hmelj iz Zajednice, kao osnovu treba uzeti postojeće postupke uobičajene u trgovinskim transakcijama.

(8) Odabir metode za provjeru sadržaja vlage hmelja treba prepustiti državama članicama, pod uvjetom da usvojene metode daju usporedive rezultate. U slučaju spora treba koristiti metodu Zajednice.

(9) Potrebno je utvrditi stroga pravila koja uređuju mješavine. Stoga mješavine češera hmelja treba odobriti samo ako se sastoje od certificiranih proizvoda i koji su iste sorte koja je ubrana tijekom iste berbe i na istom području proizvodnje. Također treba posebno navesti da se miješanje mora provoditi pod nadzorom te da mješavine moraju podlijegati istom postupku za certificiranje kao i njihovi sastavni dijelovi.

(10) S obzirom na zahtjeve korisnika, u proizvodnji praška i ekstrakata treba pod određenim uvjetima dopustiti miješanje certificiranog hmelja, a koji nije iste sorte i ne dolazi s istoga područja proizvodnje.

(11) Za hmelj pripremljen od nepripremljenog certificiranog hmelja može se izdati certifikat samo ako je priprema provedena u zatvorenom radnom procesu.

(12) Potrebno je propisati nadzor u skladu s odgovarajućim pravilima kako bi se osiguralo poštovanje postupka certificiranja za proizvode od hmelja,.

(13) Također treba pojednostaviti naknadni postupak certificiranja za proizvode od hmelja u slučajevima kada je došlo do promjene pakiranja proizvoda pod službenim nadzorom i bez prerade.

---

[1] SL L 314, 30.11.2005., str. 1., ispravljeno u SL L 317, 3.12.2005., str. 29.

[2] SL L 200, 8.8.1977., str. 1. Uredba kako je zadnje izmijenjena Aktom o pristupanju iz 2003.

[3] SL L 117, 29.4.1978., str. 43. Uredba kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EZ) br. 2125/2004 (SL L 368, 15.12.2004., str. 8.).

(14) Kako bi se osigurala identifikacija certificiranog proizvoda, potrebno je utvrditi pravila da se na pakiranju trebaju navesti potrebni podaci s ciljem službenoga nadzora i informiranja kupaca.

(15) Potrebno je utvrditi zajednička pravila za označivanje ambalaže i brojčano označivanje certifikata kako bi se korisnicima osigurale točne informacije o podrijetlu i svojstvima proizvoda koji su stavljeni na tržište.

(16) Potrebno je definirati hmelj koji se stavlja na tržište sa i bez sjemena te predvidjeti odgovarajući upis u certifikat kako bi se u obzir uzeli postojeći trgovački običaji u određenim regijama Zajednice.

(17) Eksperimentalni sojevi hmelja koji su u razvoju mogu se identificirati na temelju naziva ili broja.

(18) Proizvodi koji su izuzeti iz postupka certificiranja trebaju biti podložni posebnim zahtjevima, a time se osigurava da ti proizvodi ne narušavaju uobičejni tržišni obrazac za certificirane proizvode, da su prikladni za prijavljenu uporabu i da ih koriste samo oni kojima su isporučeni.

(19) Države članice trebaju certificirati proizvode u skladu s ovom Uredbom kroz ovlaštena tijela koja se posebno imenuju za tu namjenu. Popis tih tijela potrebno je priopćiti Komisiji.

(20) Države članice trebaju utvrditi područja ili regije koje će se smatrati područjima proizvodnje hmelja te priopćiti popis tih područja ili regija Komisiji.

(21) Mjere propisane ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Upravljačkog odbora za hmelj,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

POGLAVLJE 1.

OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Predmet i područje primjene

1. Ovom se Uredbom utvrđuju detaljna pravila za certificiranje hmelja i proizvoda od hmelja.

2. Ova se Uredba primjenjuje na:

(a) proizvode iz članka 1. Uredbe (EZ) br. 1952/2005 ako su ti proizvodi pobrani u Zajednici;

(b) proizvode koji su pripremljeni od proizvoda iz članka 1. te Uredbe i koji su pobrani u Zajednici ili uvezenih iz trećih zemalja u skladu s člankom 9. te Uredbe.

3. Ova se Uredba ne primjenjuje na:

(a) hmelj koji je pobran na zemljištu u vlasništvu pivovare i koji se koristi u prirodnom ili prerađenom stanju;

(b) proizvode dobivene iz hmelja i prerađene na temelju ugovora u ime pivovare, pod uvjetom da te proizvode koristi sama pivovara;

(c) hmelj i proizvode dobivene iz hmelja koji su pakirani u male pakete za prodaju privatnim osobama za njihovu vlastitu uporabu;

(d) proizvode proizvedene od izomeriziranih proizvoda od hmelja.

Međutim, članak 20. primjenjuje se na proizvode iz točaka (a), (b) i (c) ovog stavka.

4. Ne dovodeći u pitanje stavak 3. točku (a), u proizvodnji proizvoda pripremljenih od hmelja mogu se, u skladu s člankom 9. Uredbe (EZ) br. 1952/2005, koristiti samo certificirani hmelj, certificirani proizvodi od certificiranog hmelja te hmelj uvezen iz trećih zemalja.

Članak 2.

Definicije

Za potrebe ove Uredbe primjenjuju se sljedeće definicije:

(a) „nepripremljeni hmelj” znači hmelj koji je prethodno samo osušen i pakiran;

(b) „pripremljeni hmelj” znači hmelj koji je prošao završno sušenje i završno pakiranje;

(c) „hmelj sa sjemenom” znači hmelj koji je stavljen na tržište i kod kojega sadržaj sjemena prelazi 2 % njegove mase;

(d) „hmelj bez sjemena” znači hmelj koji je stavljen na tržište i kod kojega sadržaj sjemena ne prelazi 2 % njegove mase;

(e) „plombiranje” znači zatvaranje paketa pod službenim nadzorom i tako da će prilikom otvaranja paketa doći do oštećivanja sredstva kojim je zatvoren;

(f) „zatvoreni radni proces” znači proces pripreme i prerade hmelja koji se provodi pod službenim nadzorom i tako da se tijekom procesa ne može dodavati niti uklanjati hmelj ili prerađeni proizvodi. Zatvoreni radni proces počinje otvaranjem plombiranog paketa koji sadrži hmelj ili proizvode od hmelja koje je potrebno pripremiti ili preraditi i završava plombiranjem paketa koji sadrži prerađeni hmelj ili proizvode od hmelja;

(g) „pošiljka” znači broj paketa hmelja ili proizvoda od hmelja s istim svojstvima koje je isti pojedinačni ili povezani proizvođač ili isti prerađivač u isto vrijeme predočio za certificiranje;

(h) „područja proizvodnje hmelja” znači područja ili regije proizvodnje na popisu koji su pripremile dotične države članice;

(i) „koncentrirani hmelj u prahu” znači proizvod koji je dobiven kroz reakciju otapala na proizvod nastao mljevenjem hmelja i koji sadrži sve prirodne elemente hmelja;

(j) „nadležno certifikacijsko tijelo” znači tijelo ili odjel koji je država članica ovlastila za provedbu certifikacije te za odobravanje i kontrolu certifikacijskih centara;

(k) „označivanje” znači označivanje i identifikacija;

(l) „certifikacijski centar” znači mjesto na kojem se provodi certificiranje;

(m) „predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela” znači osoblje koje je zaposlilo nadležno certifikacijsko tijelo ili osoblje koje je zaposlila treća strana i koje je nadležno certifikacijsko tijelo ovlastilo za obavljanje dužnosti u vezi s certificiranjem;

(n) „službeni nadzor” znači nadzor aktivnosti u vezi s certificiranjem koji provodi nadležno certifikacijsko tijelo ili njegovi predstavnici;

(o) „izomerizirani proizvod od hmelja” znači proizvod od hmelja u kojem su alfa-kiseline gotovo u potpunosti izomerizirane.

POGLAVLJE 2.

HMELJ

Članak 3.

Hmelj predočen za certificiranje

1. Svakoj pošiljci hmelja koja je predočena za certificiranje prilaže se prateća pisana izjava koju je potpisao proizvođač i koja sadrži sljedeće podatke:

(a) naziv i adresu proizvoda;

(b) godinu berbe;

(c) sortu;

(d) mjesto proizvodnje;

(e) uputu na paket u integriranom sustavu za upravu i kontrolu koja je predviđena u članku 17. Uredbe Vijeća (EZ) br. 1782/2003 [1] ili uputu na zemljišne knjige ili službeni ekvivalent;

(f) broj paketa u pošiljci.

2. Prateća izjava predviđena u stavku 1. prilaže se pošiljci hmelja tijekom svih postupaka prerade i miješanja, a u svakom slučaju do izdavanja certifikata.

Članak 4.

Uvjeti za stavljanje na tržište

1. Kako bi bio certificiran, hmelj mora ispunjavati uvjete iz članka 2. točke (a) Uredbe (EZ) br. 1952/2005 te minimalne uvjete u vezi sa stavljanjem na tržište određene u Prilogu I. ovoj Uredbi.

2. Usklađenost s minimalnih uvjetima za stavljanje na tržište u vezi sa sadržajem vlage u hmelju provjeravaju predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela primjenjujući jednu od metoda opisanih u Prilogu II. dijelu B.

[1] SL L 270, 21.10.2003., str. 1.

Metodu opisanu u Prilogu II. dijelu B točki 2. odobrava nadležno certifikacijsko tijelo, a metoda mora davati rezultate uz standardno odstupanje koje ne prelazi 2,0. U slučaju spora, usklađenost se provjerava metodom opisanom u Prilogu II. dijelu B točki 1.

3. Ispunjavanje minimalnih uvjeta za stavljanje na tržište koji se ne odnose na sadržaj vlage provjerava se u skladu s uobičajenom komercijalnom praksom.

Međutim, u slučaju spora mora se primjenjivati metoda opisana u Prilogu II. dijelu C.

Članak 5.

Uzorkovanje

Za potrebe kontrolnih metoda iz članka 4. stavaka 2. i 3., uzorci se uzimaju i obrađuju u skladu s metodom opisanom u Prilogu II. dijelu A.

Uzorci se u svakoj pošiljci uzimaju iz najmanje jednoga paketa na 10, a u svakom slučaju iz najmanje dva paketa u pošiljci.

Članak 6.

Postupak certificiranja

1. Postupak certificiranja uključuje izdavanje certifikata te označivanje i plombiranje paketa.

2. Certifikati se izdaju prije ponude proizvoda na prodaju, a u svakom slučaju prije prerade.

Certifikati se izdaju najkasnije do 31. ožujka u godini nakon berbe. Države članice mogu odrediti raniji datum.

3. Označivanje se provodi u skladu s Prilogom III., uz službeni nadzor i nakon plombiranja, na jedinici ambalaže u kojoj će se proizvodi staviti na tržište.

4. Postupak certificiranja odvija se na poljoprivrednom gospodarstvu ili u certifikacijskim centrima.

5. Ako nakon certificiranja dođe do izmjene pakiranja hmelja, uz daljnju preradu ili bez nje, hmelj podliježe novom postupku certificiranja.

Članak 7.

Miješanje

1. Hmelj certificiran u skladu s ovom Uredbom može se miješati samo uz službeni nadzor u certifikacijskim centrima.

2. Hmelj za miješanje mora potjecati s istoga područja proizvodnje hmelja, iz iste berbe i mora biti iste sorte.

3. Odstupajući od stavka 2., certificirani hmelj, koji potječe iz Zajednice i iz iste berbe, ali koji je različite sorte i iz različitog područja proizvodnje hmelja može se miješati u proizvodnji praška ili ekstrakata, pod uvjetom da je u certifikatu priloženom uz proizvod navedeno sljedeće:

(a) korištene sorte, područja proizvodnje hmelja i godina berbe;

(b) postotak mase svake sorte u mješavini; ako su se u proizvodnji proizvoda od hmelja koristili proizvodi od hmelja u kombinaciji sa češerima hmelja ili ako su se koristili različiti proizvodi od hmelja, postotak mase svake sorte na temelju količine češera hmelja koja se koristila u pripremi ulaznih proizvoda;

(c) referentni brojevi certifikata izdanih za korišteni hmelj i proizvode od hmelja.

Članak 8.

Preprodaja

U slučaju preprodaje hmelja u Zajednici, nakon podjele certificirane pošiljke, proizvodu se mora priložiti račun ili komercijalna isprava koju je izradio dobavljač i u kojem je naveden referentni broj certifikata.

Račun ili komercijalna isprava također sadržava sljedeće informacije koje se preuzimaju iz certifikata:

(a) oznaku proizvoda;

(b) bruto i/ili neto masu;

(c) mjesto proizvodnje;

(d) godinu berbe;

(e) sortu.

POGLAVLJE 3.

PROIZVODI OD HMELJA

Članak 9.

Postupak certificiranja

1. Postupak certificiranja uključuje izdavanje certifikata te označivanje i plombiranje paketa.

2. Certifikati se izdaju prije nuđenja proizvoda na prodaju.

3. Označivanje se provodi u skladu s Prilogom III., uz službeni nadzor i nakon plombiranja, na jedinici pakiranja u kojoj će se proizvodi staviti na tržište.

4. Postupak certificiranja odvija se u certifikacijskim centrima.

5. Ako nakon izdavanja certifikata dođe do izmjene pakiranja proizvoda od hmelja, uz daljnju preradu ili bez nje, proizvod podliježe novom postupku certificiranja.

Članak 10.

Priprema unutar zatvorenog radnog procesa

1. Za proizvode od hmelja pripremljene od nepripremljenog certificiranog hmelja može se izdati certifikat samo ako je priprema provedena u zatvorenom radnom procesu.

Prvi podstavak također se primjenjuje na proizvode pripremljene od hmelja iz članka 1. stavka 4.

2. Ako se hmelj priprema u certifikacijskom centru:

(a) certifikat se ne smije izdati prije završetka pripreme;

(b) izvornom nepripremljenom hmelju prilaže se izjava iz članka 3. stavka 1.

3. Prije pripreme pošiljci izvornoga nepripremljenog hmelja dodjeljuje se identifikacijski broj. Taj se broj mora nalaziti na certifikatu izdanom za pripremljeni hmelj.

4. S izuzetkom tvari navedenih u Prilogu IV., u zatvoreni se radni proces mogu uključiti samo certificirani hmelj i proizvodi od hmelja iz članka 1. stavka 4. ove Uredbe. Njih je moguće uključiti samo u stanju u kojem su certificirani.

5. Ako se tijekom proizvodnje ekstrakata koji se dobivaju uporabom ugljičnog dioksida iz tehničkih razloga mora prekinuti prerada u zatvorenom radnom procesu, predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela moraju osigurati plombiranje paketa s međuproizvodom na mjestu prekida. Predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela otvaraju plombe tek nakon ponovnoga nastavka prerade.

Članak 11.

Službeni nadzor tijekom proizvodnje proizvoda od hmelja

1. U slučaju proizvodnje proizvoda od hmelja, predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela prisutni su cijelo vrijeme tijekom trajanja prerade. Oni na odgovarajući način nadziru preradu u svakoj fazi, od otvaranja plombiranoga paketa s hmeljem ili proizvodima od hmelja za preradu do završetka pakiranja, plombiranja i označivanja proizvoda od hmelja. Predstavnicima nadležnog certifikacijskog tijela dozvoljen je izostanak samo ako se tehničkim sredstvima, koja su odobrila nadležna certifikacijska tijela, može osigurati poštovanje odredaba ove Uredbe.

2. Prije prelaska na drugu seriju u sustavu za preradu, predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela moraju kroz službeni nadzor osigurati da je sustav za preradu prazan, barem u mjeri u kojoj je to potrebno kako bi se spriječilo miješanje elemenata dvije različite serije.

Ako prilikom prerade druge serije hmelj, proizvodi od hmelja, potrošeni hmelj ili drugi proizvodi dobiveni iz hmelja ostanu u dijelovima sustava za preradu, kao što su spremnici za miješanje ili punjenje, ti se dijelovi moraju izdvojiti iz sustava prerade odgovarajućim tehničkim sredstvima i uz službeni nadzor. Može ih se ponovno spojiti sa sustavom za preradu samo uz službeni nadzor.

Ne smije postojati fizička veza između linije za preradu koncentriranog hmelja u prahu i linije za preradu nekoncentriranog hmelja u prahu za vrijeme rada bilo koje od njih.

Članak 12.

Informacije i evidencija

1. Operatori pogona za preradu hmelja osiguravaju predstavnicima nadležnog certifikacijskog tijela sve informacije u vezi s tehničkim rasporedom pogona za preradu.

2. Operatori pogona za preradu hmelja vode točnu evidenciju o količini prerađenoga hmelja. Za svaku serija hmelja koja se prerađuje izrađuje se evidencija s detaljima o masi ulaznog proizvoda i prerađenog proizvoda.

Što se tiče ulaznog proizvoda, evidencija nadalje mora sadržavati referentni broj certifikata za sve uključene pošiljke hmelja i sortu hmelja. Ako se u istoj seriji koristi više sorata hmelja, u evidenciji moraju biti vidljivi odgovarajući udjeli njihovih masa.

U pogledu prerađenog proizvoda, sorta također mora biti navedena u evidenciji ili, ako je prerađeni proizvod mješavina, u sastavu prema sortama.

Sve mase mogu biti zaokružene na najbliži kilogram.

3. Evidencija o proizvedenoj količini izrađuje se pod službenim nadzorom, a potpisuju je predstavnici nadležnog certifikacijskog tijela odmah nakon završetka prerade serije.

Operator pogona za preradu čuva evidenciju najmanje tri godine.

Članak 13.

Promjena pakiranja

1. Kada su na tržištu, hmelj u prahu i ekstrakti hmelja ne smiju promijeniti pakiranje bez daljnje prerade ili uz daljnju preradu, osim ako se promjena odvija pod službenim nadzorom.

2. Ako se pakiranje promijeni bez prerade proizvoda, novi postupak certificiranja uključuje samo:

(a) označivanje nove ambalaže;

(b) upis te oznake i promjene pakiranja u izvorni certifikat.

Članak 14.

Miješanje

1. Hmelj certificiran u skladu s ovom Uredbom može se miješati samo uz službeni nadzor u certifikacijskim centrima.

2. Certificirani proizvodi od hmelja koji su pripremljeni od certificiranog hmelja koji potječe iz Zajednice i iz iste berbe, ali koji je različite sorte i iz različitoga područja proizvodnje hmelja, mogu se miješati u proizvodnji praška ili ekstrakata pod uvjetom da je u certifikatu priloženom proizvodu navedeno sljedeće:

(a) korištene sorte, područja proizvodnje hmelja i godina berbe;

(b) postotak mase svake sorte u mješavini; ako su se u proizvodnji proizvoda od hmelja koristili proizvodi od hmelja u kombinaciji sa češerima hmelja ili ako su se koristili različiti proizvodi od hmelja, postotak mase svake sorte na temelju količine češera hmelja koja se koristila u pripremi ulaznih proizvoda;

(c) referentni brojevi certifikata izdanih za korišteni hmelj i proizvode od hmelja.

Članak 15.

Preprodaja

U slučaju preprodaje proizvoda od hmelja u Zajednici, nakon podjele pošiljke za koju je izdan certifikat, proizvodu se mora priložiti račun ili komercijalna isprava koju je izradio dobavljač i u kojoj je naveden referentni broj certifikata. Račun ili komercijalna isprava također mora sadržavati sljedeće informacije koje se preuzimaju iz certifikata:

(a) oznaku proizvoda;

(b) bruto i/ili neto masu;

(c) mjesto proizvodnje;

(d) godinu berbe;

(e) sortu;

(f) mjesto i datum prerade.

POGLAVLJE 4.

CERTIFIKAT I STAVLJANJE NA TRŽIŠTE

Članak 16.

Certifikat

1. Certifikat se izdaje u fazi stavljanja na tržište, a za njegovo izdavanje moraju biti ispunjeni minimalni uvjeti za stavljanje na tržište.

2. Certifikat za češere hmelja uključuje najmanje sljedeće podatke:

(a) opis proizvoda;

(b) referentni broj certifikata;

(c) neto i/ili bruto masu;

(d) područje proizvodnje hmelja ili mjesto proizvodnje iz članka 4. stavka 3. točke (a) Uredbe (EZ) br. 1952/2005;

(e) godinu berbe;

(f) sortu;

(g) odgovarajuću napomenu „hmelj sa sjemenom" ili „hmelj bez sjemena";

(h) najmanje jedan od upisa navedenih u Prilogu V. koje primjenjuje nadležno certifikacijsko tijelo.

3. U slučaju proizvoda pripremljenih od hmelja, certifikat uključuje, uz podatke navedene u stavku 2., mjesto i datum prerade.

4. Referentni broj certifikata iz stavka 2. točke (b) sastavljen je od brojčanih oznaka koje, u skladu s Prilogom VI., označuju certifikacijski centar, državu članicu, godinu berbe i odgovarajuću pošiljku.

Referentni je broj jednak na svim paketima pošiljke.

Članak 17.

Informacije na paketu

Svaki paket mora uključivati najmanje sljedeće podatke na jednom od jezika Zajednice:

(a) opis proizvoda, uključujući odgovarajuću napomenu „hmelj sa sjemenom" ili „hmelj bez sjemena" te „pripremljeni hmelj" ili „nepripremljeni hmelj", ovisno o slučaju;

(b) sortu ili sorte;

(c) referentni broj certifikata.

Ti podaci moraju biti čitljivi i napisani neizbrisivim znakovima ujednačene veličine.

Članak 18.

Eksperimentalni sojevi hmelja

Kada je riječ o eksperimentalnim sojevima hmelja koji su u razvoju i koje proizvodi samo istraživački institut u vlastitom pogonu ili proizvođač u ime takvoga instituta, podaci iz članka 16. stavka 2. točke (f) i članka 17. točke (b) mogu se zamijeniti imenom ili brojem na temelju kojega se identificira predmetni soj.

Članak 19.

Dokaz o certificiranju

Podaci koji se nalaze na svakom paketu i certifikat priložen uz proizvod predstavljaju dokaz o certificiranju.

POGLAVLJE 5.

IZUZECI

Članak 20.

Posebni uvjeti

1. U slučaju iz članka 1. stavka 3. točke (a) pivar za svaki usjev šalje nadležnom certifikacijskom tijelu najkasnije do 15. studenoga svake godine izjavu o uzgojenim sortama, ubranim količinama, mjestima proizvodnje i zasađenim područjima, zajedno s uputom na integrirani sustav za upravu i kontrolu ili zemljišne knjige ili službenim ekvivalentom navedenoga.

Nadalje, stavak 2. točke (a) do (d) te točka (f) primjenjuju se *mutatis mutandis*, osim ako se hmelj prerađuje ili koristi u prirodnom stanju u samoj pivovari.

2. U slučaju iz članka 1. stavka 3. točke (b), nadležno certifikacijsko tijelo izdaje, nakon ulaska hmelja u pogon u kojem se prerađuje i na zahtjev pivovare dokument u koji tijekom aktivnosti prerade moraju biti upisani najmanje sljedeći podaci:

(a) uputa na temelju koje se identificira ugovor;

(b) pivovara primateljica;

(c) pogon za preradu;

(d) opis prerađenoga proizvoda;

(e) referentni broj certifikata ili uvjerenja o jednakovrijednosti izvornog hmelja;

(f) masa prerađenog proizvoda.

Dokumentu iz prvoga podstavka dodjeljuje se referentni broj, koji se mora nalaziti i na pakiranju.

U slučaju mješavina hmelja, dokument i paket moraju uključivati sljedeće dodatne naznake:

„Mješavina hmelja za vlastitu uporabu; nije za stavljanje na tržište".

3. U slučaju iz članka 1. stavka 3. točke (c), masa paketa ne smije prelaziti:

(a) 1 kg za češere ili prašak;

(b) 300 g za ekstrakt, prašak i nove izomerizirane proizvode.

Na paketu se mora nalaziti opis proizvoda i njegova masa.

POGLAVLJE 6.

CERTIFIKACIJSKA TIJELA

Članak 21.

Nadležno certifikacijsko tijelo

1. Države članice imenuju nadležno certifikacijsko tijelo i osiguravaju primjenu potrebnih kontrola i priručnika za postupke kako bi zajamčile minimalnu kakvoću hmelja i proizvoda od hmelja, te sljedivost.

2. Nadležno certifikacijsko tijelo ili njegovi predstavnici provode izdavanje certifikata. Nadležno certifikacijsko tijelo mora imati odgovarajuća sredstva za obavljanje svojih dužnosti.

3. Nadležno certifikacijsko tijelo odgovorno je za osiguravanje poštovanja odredaba ove Uredbe. Države članice određuju stalnost ili učestalost kontrole usklađenosti na temelju analize rizika, a najmanja učestalost kontrole je jednom mjesečno. Učinkovitost parametara analize rizika koji su se koristili tijekom prethodnih godina ocjenjuje se svake godine.

Članak 22.

Odobrenje certifikacijskih centara

1. Nadležno certifikacijsko tijelo odobrava certifikacijske centre koji imaju pravnu osobnost ili dostatne pravne kapacitete na temelju kojih podliježu, na temelju nacionalnoga zakonodavstva, pravima i obvezama te osigurava da centri imaju odgovarajuću opremu za ispunjavanje zadataka u vezi s uzorkovanjem, analizom, statističkim podacima i evidencijom.

Na temelju analize rizika, ali najmanje dvaput u kalendarskoj godini, nadležno certifikacijsko tijelo provodi nasumične provjere na licu mjesta u certifikacijskim centrima kako bi provjerilo poštovanje prethodnog podstavka. Učinkovitost parametara analize rizika koji su se koristili tijekom prethodnih godina ocjenjuje se na godišnjoj osnovi.

2. Ako se utvrdi da su se u pripremi hmelja koristili nedozvoljeni sastavni dijelovi ili da sastavni dijelovi koji su se koristili ne odgovaraju podacima upisanim u certifikat predviđen u članku 16. te ako se to može pripisati namjernom postupanju ili ozbiljnom propustu dotičnog certifikacijskog centra, nadležno certifikacijsko tijelo povlači odobrenje za taj certifikacijski centar.

Odobrenje nije moguće ponovno dodijeliti u razdoblju od najmanje 12 mjeseci od datuma povlačenja. Na zahtjev certifikacijskog centra kojem je odobrenje povučeno, odobrenje se ponovno dodjeljuje nakon dvije godine ili, u ozbiljnim slučajevima, nakon tri godine od datuma povlačenja.

POGLAVLJE 7.

PRIOPĆENJA I OBJAVA POPISA

Članak 23.

Priopćenja

1. Države članice priopćuju Komisiji najkasnije do 30. lipnja 2007.:

(a) naziv i adresu nadležnog certifikacijskog tijela;

(b) mjere poduzete za provedbu ove Uredbe.

2. Države članice priopćuju Komisiji najkasnije do 30. lipnja svake godine:

(a) popis područja proizvodnje hmelja;

(b) popis certifikacijskih centara i oznaku svakoga centra;

(c) promjene u vezi s nazivima i adresama nadležnih certifikacijskih tijela koje su nastupile u prethodnoj godini.

Članak 24.

Objava popisa

Komisija osigurava ažuriranje popisa područja proizvodnje hmelja i popisa certifikacijskih centara i njihovih brojčanih oznaka svake godine te njihovu dostupnost na internetskoj stranici Komisije ([1]).

POGLAVLJE 8.

ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 25.

Stavljanje izvan snage

Uredba (EEZ) br. 1784/77 i Uredba (EEZ) br. 890/78 stavljaju se izvan snage.

Upućivanje na Uredbe stavljene izvan snage tumači se kao upućivanje na ovu Uredbu i čita se u skladu s korelacijskom tablicom iz Priloga VII.

Članak 26.

Stupanje na snagu

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 1. travnja 2007.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 14. prosinca 2006.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

([1]) http://ec.europa.eu

PRILOG I.

MINIMALNI UVJETI ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE ČEŠERA HMELJA

(iz članka 4.)

Svojstva	Opis	Najveća vlaga (% mase)	
		Pripremljeni hmelj	Nepripremljeni hmelj
(a) Vlaga	Sadržaj vode	12	14
(b) Listovi i stabljike	Ostatak listova s mladica, mladice, peteljke lista ili češera; da bi bile klasificirane kao stabljike, peteljke češera moraju biti dugačke najmanje 2,5 cm	6	6
(c) Otpad hmelja	Mali dijelovi koji su nastali kao rezultat strojne berbe, koji su različite boje od tamnozelene do crne i koji općenito nisu dio češera; najveći naznačeni sadržaj može uključivati dijelove drugačijih sorti hmelja od onih za koje se izdaje certifikat, a njihova količina može iznositi do 2 % mase	3	4
(d) Sjeme u slučaju „hmelja bez sjemena”,	Zreli plod češera	2	2

PRILOG II.

Metode iz članka 4. stavka 2. i članka 5.

A. METODA UZORKOVANJA

Sljedeći se postupak koristi za uzimanje uzorka češera hmelja kako bi se utvrdio sadržaj vlage i, prema potrebi, sadržaj strane tvari.

1. **Uzorkovanje**

(a) *Pakirani hmelj*

Iz broja paketa navedenog u članku 5. uzima se masa hmelja razmjerno masi paketa. Potrebno je uzeti dovoljno uzoraka te na taj način osigurati dovoljan broj češera koji predstavljaju paket.

(b) *Hmelj u rasutom stanju*

Uzimaju se jednake količine na pet do deset različitih mjesta na površini i na različitim dubinama kako bi sačinili uzorak. Uzorak se što prije stavlja u spremnik. Radi izbjegavanja ubrzanog propadanja, količina hmelja mora biti dovoljno velika tako da uzorak nakon zatvaranja spremnika bude čvrsto komprimiran.

Masa uzorka mora biti najmanje 250 g.

2. **Mješavina**

Uzorci se moraju pažljivo miješati kako bi predstavljali reprezentativan uzorak pošiljke.

3. **Poduzorkovanje**

Nakon miješanja uzima se jedan ili više reprezentativnih uzoraka i stavlja se u vodootporni, hermetički spremnik, kao npr. u metalnu kutiju, staklenku ili plastičnu vrećicu, osim ako se provjerava samo sadržaj strane tvari.

4. **Skladištenje**

Uzorci se, osim tijekom prijevoza, moraju skladištiti na hladnom mjestu. Potrebno je voditi računa da se uzorci vrate na sobnu temperaturu unutar spremnika prije otvaranja radi ispitivanja ili analize.

B. METODE ZA PROVJERU SADRŽAJA VLAGE U HMELJU

1. **Metoda i.**

Uzorci za sadržaj vlage ne smiju biti mljeveni. Uzorci smiju biti izloženi zraku samo najkraće vrijeme koje je potrebno za njihov prijenos iz spremnika u posudu za vaganje (koja mora imati poklopac).

Uređaj

Vaga s točnošću od 0,005 g.

Električno grijana peć za sušenje postavljena na temperaturu između 105 i 107 °C (djelotvornost peći provjerava se pomoću testa s bakrovim sulfatom).

Metalne posude s dobro podešenim poklopcima, promjerom 70 do 100 mm i dubine 20 do 30 mm.

Obični eksikatori u koji se mogu staviti posude i koji sadrže sredstvo za sušenje, kao što je indikator silika gel.

Metoda

U posudu se stavi 3 do 5 g hmelja i poklopac se zatvori prije vaganja. Važe se što brže. Podiže se poklopac i stavlja posuda u peć na točno jedan sat. Vraća se poklopac i posuda se stavlja u eksikator na hlađenje najmanje 20 minuta i zatim se važe.

Izračun

Gubitak mase izračunava se kao postotak izvorne mase hmelja. Najveće odstupanje za pojedinačnu procjenu je 1 %.

2. **Metoda ii.**

Metoda u kojoj se koristi elektronički uređaj za vaganje u kojem se hmelj suši pomoću infracrvenih zraka ili vrućeg zraka ili električni uređaj za mjerenje koji na skali pokazuje stupanj vlažnosti u uzetom uzorku.

C. METODA ZA PROVJERU SADRŽAJA STRANE TVARI

1. **Utvrđivanje sadržaja lista, stabljike i otpada**

Prosije se pet uzoraka od 100 grama (ili jedan uzorak od 250 grama) kroz sito od 2 do 3 mm. Skupi se lupulin, otpad i sjeme i ručno odvoji sjeme. Uzorci se stave na jednu stranu. Sadržaj sita od 2 do 3 mm prenese se u sito od 8 do 10 mm i ponovno prosije.

Iz sita se ručno skupe češeri, listovi, stabljike hmelja i strana tvar; listovi češera, sjeme, otpad lupulina i dio listova i stabljika prolazi kroz sito. Sve se sortira ručno i podijeli u sljedeće skupine:

1. listovi i stabljike;

2. hmelj (listovi češera, češeri hmelja i lupulin);

3. otpad;

4. sjeme.

Iako je izuzetno teško točno odvojiti otpad i lupulin, moguće je, pomoću sita s otvorima promjera 0,8 milimetara, približno utvrditi relativne udjele otpada i lupulina.

Prilikom procjene udjela lupulina, u obzir valja uzeti da je gustoća lupulina četiri puta veća od gustoće otpada.

Različite se skupine važu i utvrđuje se postotak koji svaka skupina predstavlja u masi izvornoga uzorka.

2. **Utvrđivanje sadržaja sjemena**

U metalni spremnik s poklopcem stavi se uzorak od 25 g i grije u peći za sušenje 2 sata na temperaturi od 115 °C kako bi se neutralizirala ljepljiva smola.

Osušeni se uzorak zamota u grubu pamučnu tkaninu i snažno trlja ili mehanički udara kako bi se sjeme odvojilo od hmelja. Uz pomoć mlina ili metalnoga sita od 1 mm, osušeni i fino usitnjeni hmelj odvaja se od sjemena.

Svi se ostaci odvajaju od sjemena koristeći kosu površinu prekrivenu brusnim papirom ili bilo koju drugu metodu kojom se dobivaju jednaki rezultati, odnosno zadržavaju stabljike i druge tvari i kojom se istodobno omogućava sjemenu da se otkotrlja.

Sjeme se izvaže i utvrđuje se postotak sjemena u odnosu na masu izvornog uzorka.

PRILOG III.

OZNAČIVANJE PAKETA

(iz članka 6. stavka 3. i članka 9. stavka 3.)

Paketi se, ovisno o vrsti paketa, označuju na sljedeći način:

(a) za češere hmelja u balama ili balotu:

— tiskanjem na paketu, ili

— tiskanjem na ljepljivoj plombi;

(b) za hmelj u prahu u paketima:

— tiskanjem na paketu, ili

— tiskanjem na ljepljivoj plombi;

(c) za hmelj u prahu ili ekstrakt hmelja u limenkama:

— tiskanjem na kutiji, ili

— tiskanjem na ljepljivoj plombi ili utiskivanjem u metal;

(d) za plombirane pakete koji sadrže pošiljku paketa ili kutije praha ili ekstrakta:

— tiskanjem na plombiranom paketu ili ljepljivoj plombi, i

— tiskanjem na svakom paketu ili kutiji praha ili ekstrakta u plombiranom paketu ili na njegovoj ljepljivoj plombi.

PRILOG IV.

Tvari iz članka 10. stavka 4.

Tvari koje su dozvoljene u normizaciji ekstrakata hmelja:

1. glukozni sirupi;

2. ekstrakt hmelja koji se dobiva uporabom vruće vode.

PRILOG V.

UPISI IZ ČANKA 16. STAVKA 2. TOČKE (h)

— *na bugarskom:* Сертифициран продукт – Регулация (ЕК) № 1850/2006,

— *na španjolskom:* Producto certificado — Reglamento (CE) nº 1850/2006,

— *na češkom:* Ověřený produkt – Nařízení (ES) č. 1850/2006,

— *na danskom:* Certificeret produkt — Forordning (EF) nr. 1850/2006,

— *na njemačkom:* Zertifiziertes Erzeugnis — Verordnung (EG) Nr. 1850/2006,

— *na estonskom:* Sertifitseeritud Produkt – Määrus (EÜ) nr 1850/2006,

— *na grčkom:* Πιστοποιημένο προϊόν — κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1850/2006,

— *na engleskom:* Certified product — Regulation (EC) No 1850/2006,

— *na francuskom:* Produit certifié — Règlement (CE) nº 1850/2006,

— *na talijanskom:* Prodotto certificato — Regolamento (CE) n. 1850/2006,

— *na latvijskom:* Sertificēts produkts – Regula (EK) Nr. 1850/2006,

— *na litavskom:* Sertifikuotas produktas – Reglamentas (EB) Nr. 1850/2006,

— *na madžarskom:* Tanúsított termék – 2006/1850/EK rendelet,

— *na malteškom:* Prodott Iccertifikat — Regolament (KE) Nru 1850/2006,

— *na nizozemskom:* Gecertificeerd product — Verordening (EG) nr. 1850/2006,

— *na poljskom:* Produkt certyfikowany – Rozporządzenie (WE) nr 1850/2006,

— *na portugalskom:* Produto certificado — Regulamento (CE) n.º 1850/2006,

— *na rumunjskom:* Produs certificat – Regulamentul (CE) nr. 1850/2006,

— *na slovačkom:* Certifikovaný výrobok – Nariadenie (ES) č. 1850/2006,

— *na slovenskom:* Certificiran pridelek – Uredba (ES) št. 1850/2006,

— *na finskom:* Varmennettu tuote – Asetus (EY) N:o 1850/2006,

— *na švedskom:* Certifierad produkt – Förordning (EG) nr 1850/2006.

PRILOG VI.

BROJČANO OZNAČIVANJE I REDOSLIJED SASTAVA REFERENTNIH BROJEVA CERTIFIKATA

(iz članka 16. stavka 4.)

1. CERTIFIKACIJSKI CENTAR

   Broj između 0 i 100 koji je priopćila država članica.

2. DRŽAVE ČLANICE KOJE PROVODE CERTIFICIRANJE

   BE za Belgiju

   BG za Bugarsku

   CZ za Češku

   DK za Dansku

   DE za Njemačku

   EE za Estoniju

   EL za Grčku

   ES za Španjolsku

   FR za Francusku

   IE za Irsku

   IT za Italiju

   CY za Cipar

   LV za Latviju

   LT za Litvu

   LU za Luksemburg

   HU za Madžarsku

   MT za Maltu

   NL za Nizozemsku

   AT za Austriju

   PL za Poljsku

   PT za Portugal

   RO za Rumunjsku

   SI za Sloveniju

   SK za Slovačku

   FI za Finsku

   SE za Švedsku

   UK za Ujedinjenu Kraljevinu

3. GODINA BERBE

   Posljednja dva broja godine berbe.

4. IDENTIFIKACIJA POŠILJKE

   Broj koji nadležno certifikacijsko tijelo dodjeljuje pošiljci (npr. 12 BE 77 170225).

PRILOG VII.

Korelacijska tablica (iz članka 25.)

Uredba (EEZ) br. 1784/77	Uredba (EEZ) br. 890/78	Ova Uredba
		Članak 1. stavak 1.
Članak 1. stavak 1.		Članak 1. stavci 2. i 3.
Članak 7.		Članak 1. stavak 4.
Članak 6. stavak 1.	*Članak 1.*	*Članak 2.*
	Članak 2.	*Članak 3.*
	Članak 3.	*Članak 4.*
	Članak 4.	*Članak 5.*
Članak 1. stavci 2. do 5.	*Članak 7.*	*Članak 6.*
Članak 8.		*Članak 7.*
	Članak 9.a	*Članak 8.*
Članak 1. stavci 2. do 5.	*Članak 7.*	*Članak 9.*
	Članak 8.	*Članak 10.*
	Članak 8.a stavci 1. i 2.	*Članak 11.*
	Članak 8.a stavci 3., 4. i 5.	*Članak 12.*
	Članak 9.	*Članak 13.*
Članak 8.		*Članak 14.*
	Članak 9.a	*Članak 15.*
Članak 2. stavak 1.		Članak 16. stavak 1.
Članak 5. stavak 1.	Članci 5. i 5.a	Članak 16. stavak 2.
Članak 5. stavak 2.		Članak 16. stavak 3.
	Članak 6. stavci 1. i 2.	Članak 16. stavak 4.
Članak 4.		*Članak 17.*
Članak 5.a		*Članak 18.*
Članak 3.		*Članak 19.*
	Članak 10.	*Članak 20.*
Članak 1. stavak 6.		*Članak 21.*
	Članak 8.a stavak 8.	*Članak 22.*
Članak 9.	Članak 6. stavak 3. i članak 11.	*Članak 23.*
		Članak 24.
		Članak 25.
		Članak 26.
	Prilog I.	Prilog I.
	Prilog II.	Prilog II.
	Prilog IV.	Prilog III.
	Prilog V.	Prilog IV.
	Prilog II.A	Prilog V.
	Prilog III.	Prilog VI.
		Prilog VII.