

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 29/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„SPALT SPALTER”

EG-nummer: DE-PDO-0005-0843-10.01.2011

BGA () BOB (X)

1. Naam:

„Spalt Spalter”

2. Lidstaat of derde land:

Duitsland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie:

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Hop maakt deel uit van de familie van de hennepgewassen (*Cannabaceae*) en van de orde van de netelachtigen (*Urticales*). Het is een tweehuizige plant, d.w.z. dat elke plant uitsluitend mannelijke of uitsluitend vrouwelijke bloemen draagt. Alleen de vrouwelijke planten brengen vruchten voort, de zogenaamde hopbellen (*Lupuli strobulus*) die ook wel hopbloemen of hopbollen worden genoemd. De hopoogst vindt plaats van eind augustus tot midden september. De hop (hopbellen) wordt na de oogst gedroogd en met het oog op verwerking geperst en gekoeld.

De bescherming van de benaming „Spalt Spalter” waarom overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006 wordt verzocht, heeft uitsluitend betrekking op de gedroogde hopbellen (*lupuli strobulus*) en op de producten die daaruit worden vervaardigd, namelijk hopkorrels (pellets) of hopextract.

De verwerking tot hoppellets of hopextract heeft ten doel de ruwe hop met behoud van zijn kenmerken op te slaan en te zorgen voor een betere automatische dosering van de hop bij het gebruik in de brouwerij.

Voor de vervaardiging van hoppellets worden de hopbellen fijngemalen en vervolgens behoedzaam geperst zodat geen afbreuk wordt gedaan aan de oorspronkelijke kwaliteit van het product.

De hoppellets die in de handel bekend staan als Pellets Type 90 danken deze benaming aan het feit dat uit 100 kg ruwe hop zowat 90 kg pellets worden gewonnen.

De met lupuline (hopbitter) verrijkte hoppellets die onder de benaming Pellets Type 45 bekend zijn, worden verkregen door de mechanische verrijking van de lupulinekleuren van de diepgevroren hop (– 35 °C). Dat procedé bestaat erin dat een gedeelte van het blad en van de spil van de hopbel uit het hoppoeder wordt verwijderd door zeven. Bij de vervaardiging van hoppellets worden aan de hop geen stoffen toegevoegd. De ruwe hop wordt slechts op fysisch-technisch vlak gewijzigd.

Bij de vervaardiging van hopextract wordt er — net zoals bij de hoppellets — op toegezien dat geen afbreuk wordt gedaan aan de oorspronkelijke kwaliteit. Sedert het begin van de jaren zeventig worden de hopbestanddelen op industriële wijze geëxtraheerd. Met het oog op een behoedzame extractie wordt voor het oplossen van de polaire hars- en oliebestanddelen in de hopbloemen gebruik gemaakt van vloeibaar of overkritisch CO₂ dan wel van ethanol.

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De op brouwtechnisch gebied belangrijkste ingrediënten van de hop

Bitterstoffen en etherische oliën zijn typische bestanddelen van de hop en bepalen de brouwwaarde. Minder belangrijk is het gehalte aan looistoffen. De bitterstoffen en etherische oliën worden in de lupulineklieren van de hopbellen aangetroffen. De looistoffen zitten hoofdzakelijk in de bladeren, de spillen en de stengels van de hopbellen.

Kwaliteit

Spalt Spalter voldoet aan de minimale kwaliteitseisen van de EU die krachtens Verordening (EEG) nr. 890/78 zijn vastgesteld voor het in de handel brengen van hopbellen en hopextracten. Ten genoegen van de brouwerijen worden de kwaliteit en de herkomst van de hop volledig gedocumenteerd door de certificering overeenkomstig Verordening (EEG) nr. 1696/71 en de daarbij behorende aanvullende verordeningen.

Soorten en ingrediënten

De verklaring voor de benaming „Spalt Spalter” is te vinden in het feit dat de benaming van de hopsoort steeds wordt voorafgegaan door de naam van het desbetreffende teeltgebied, wat in dit geval „Spalt Spalter” oplevert.

Mocht de hopsoort „Spalter” in een ander teeltgebied worden geteeld — wat momenteel niet het geval is — zou de naam van het teeltgebied die vóór de benaming van de hopsoort zou staan, duidelijk het verschil met de in het teeltgebied Spalt geteelde hopsoort aangeven. Zo zou bijvoorbeeld Spalter die in Hallertau zou worden geteeld „Hallertau Spalter” worden genoemd. Elk conflict tussen hop met de benaming „Spalt Spalter” waarvoor om bescherming wordt verzocht, en een andere hop is daardoor niet mogelijk. Op de ingrediënten wordt in punt 5 dieper ingegaan.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De volledige productie van de ruwe hop tot en met de verpakking van de hopbellen door de hopteler, vindt plaats in het geografische gebied. Ook voor de vermeerdering van de hop „Spalt Spalter” mag slechts van moederplanten uit dit gebied gebruik worden gemaakt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

—

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het afgebakende geografische gebied stemt overeen met het hopteeltgebied Spalt. Dat gebied is omschreven in § 3 van de „Bayerische Verordnung zur Durchführung des Hopfengesetzes (BayHopfDV) (Quelle 4a)” (Beierse Verordening voor de tenuitvoerlegging van de hopwet). Volgens deze omschrijving omvat het teeltgebied Spalt de „Siegelbezirke” (districten binnen een hopteeltgebied met elk een eigen zegel) Spalt en Kinding.

Tot het „Siegelbezirk” Spalt behoren de volgende gemeenten:

Abenberg, Büchenbach, Georgensgmünd, Heideck, Röttenbach, Roth, Spalt, Absberg, Ellingen, Haundorf, Höttingen, Pfofeld, Pleinfeld, Mitteleschenbach, Neuendettelsau, Windsbach.

Tot het „Siegelbezirk” Kinding behoren de volgende gemeenten: Altmannstein (slechts de wijken Pondorf en Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding, Berching.

5. Verband:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

De hopteelt in de regio Spalt verdrong in de middeleeuwen de tot op dat ogenblik gebruikelijke wijnbouw. In bepaalde plaatsen in Spalt zoals Grossweingarten wordt de hop geteeld in de vroegere wijngaarden. Het milde klimaat met 650 mm neerslag en 1 700 zonuren per jaar maakt het gebied Spalt tot een ideaal gebied voor de hopteelt. Diepe, lichte tot halfzware, gemakkelijk opwarmende gronden zorgen er voor de ideale omstandigheden voor deze teelt.

Hydrogeologisch kenmerkend voor het teeltgebied Spalt zijn de Keuperlaag uit zandsteen in de Franse Jura en de bijbehorende „verkarste” of gespleten grondwatervoerende lagen. De gronden zijn overwegend zandachtig-lemig tot lemig-kleilig met vaak een beperkte waterretentiecapaciteit. Op het heuvelige terrein worden de hoptuinen van oudsher aangelegd in de dalen waar ook wanneer de neerslag langer op zich laat wachten, waterreserves voorhanden zijn. Het teeltgebied Spalt ligt in een gebied waar vele kleine en middelgrote waterlopen ontspringen. Betrekkelijk gering is daarentegen het aandeel van de grotere stromen.

De telers van „Spalt Spalter” telen uitstekende hop voor de brouwerij-industrie. Het hopteeltgebied Spalt wordt tot de kleine maar fijnste en meest traditierijke hopteeltgebieden gerekend. Reeds meer dan 1 000 jaar wordt in dit gebied hop geteeld. De hop uit de stad Spalt is voorzien van het oudste waarmerk ter wereld. Het werd de stad Spalt in 1538 door de prins-bisschop van Eichstätt, Philipp von Pappenheim, verleend en getuigt van het kwaliteitsbewustzijn van de hoptelers van Spalt. Reeds in de middeleeuwen was de Spalt Spalter een geëerde handelswaar. De sterk aromatische soorten uit het teeltgebied Spalt zijn uitstekend geschikt voor de vervaardiging van topbieren (Barth, Klinke, Schmidt (Der grosse Hopfenatlas, blz. 115 en volgende).

De teelt van de sterk aromatische soort „Spalter” kan op een bijzondere traditie bogen. Deze soort is een landsoort van de „Saazer Formenkreis” (variëteitengroep van Saaz) (Spalter, Tettmanger, Saazer) die reeds eeuwenlang in de buurt van Spalt werd geteeld en ook nu nog — haast uitsluitend in het teeltgebied Spalt — wordt geproduceerd. Onder invloed van het klimaat en de geologische kenmerken van het gebied heeft zich hier uit de landsoort een voor het gebied typische soort ontwikkeld. Dankzij kloonsselectie werden de kwaliteit, de uniformiteit en het aroma voortdurend verbeterd. De door de eeuwen heen gegroeide knowhow en de gunstige klimaatomstandigheden in het teeltgebied Spalt hebben ertoe geleid dat in dit gebied een aromahopsoort is ontstaan die uniek is ter wereld, op internationaal vlak een uitstekende faam geniet en door de grote brouwerijen voor de productie van eerste klas bieren zeer wordt gewaardeerd omdat zij in de smaak van het eindproduct op bijzondere wijze tot uiting komt.

5.2. Specificiteit van het product:

Aan de basis van het unieke karakter van de „Spalt Spalter” liggen de speciale teeltomstandigheden die het gevolg zijn van de bodemgesteldheid en het klimaat. Deze teeltomstandigheden zijn er verantwoordelijk voor dat de „Spalt Spalter” elders niet dezelfde kwaliteit en hoogwaardigheid zou hebben en niet hetzelfde rendement zou opleveren. Met name het gehalte aan werkzame stoffen en de groei ondergaan een beslissende invloed van de bodemgesteldheid en van het klimaat. Een typisch kenmerk van de hop „Spalt Spalter” zijn de zeer fijne aromastoffen. Het myrceengehalte bedraagt ongeveer 20 à 35 %. Kenmerkend zijn de grote hoeveelheden farneseen (10 à 20 %) die bij aromahop uit andere teeltgebieden niet in die mate worden aangetroffen. Het hoge farneseengehalte vormt samen met het betrekkelijk lage alfabitterzuren-gehalte (2,5 à 5,5 %) en betazuren-gehalte (3,0 à 5,0 %) een karakteristiek geheel dat in het aroma van de „Spalt Spalter” zeer duidelijk tot uiting komt en het ook zeer uniek maakt. Dit verband tussen de teeltomstandigheden en de typische kenmerken van de hop verklaart waarom de beschermde oorsprongsbenaming slechts op de soort „Spalt Spalter” mag worden toegepast.

Dankzij de bodemgesteldheid en het bijzondere klimaat in het teeltgebied — met gemiddeld 1 700 zonuren/jaar en gemiddeld slechts 650 mm neerslag/jaar — onderscheidt de „Spalt Spalter” zich vooral door het hoge farneseengehalte van de meeste andere hopsoorten en oorsprongsgebieden. Bovendien onderscheidt de „Spalt Spalter” zich wat zijn totale samenstelling betreft door zijn zeer intens en fijn hoparoma dat als geurig, fruitig en kruidig kan worden getypeerd. Dat leidt tot een bier dat als totaalindruk de harmonisch afgeronde, aanhoudend volle en milde intensiteit van de hopbloem oproept (zie de „Sortenmappe” van de Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft met aromakeuringen en brouwproeven).

Op verscheidene beurzen en tentoonstellingen heeft „Spalt Spalter” keer op keer een goede beurt gemaakt. In verband met de belangrijkste kwaliteitskenmerken van de Duitse hopsoorten wordt erop gewezen dat „Spalt Spalter” tot de top van de aromahop behoort. Op talrijke hopbeurzen scoorde de „Spalt Spalter” uitstekend wat zijn aroma en algemene eigenschappen betreft.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

De bodem en het zachte klimaat in het teeltgebied Spalt hebben samen met de eeuwenlang geëvolueerde knowhow waarover de hoptelers beschikken, een wereldwijd unieke aromahopsoort met volledig eigen kenmerken doen ontstaan die ook vandaag nog bijna uitsluitend in het teeltgebied Spalt wordt geteeld en die, wegens de delicate wijze waarop zij de smaak van het bier kleurt, op internationale waardering kan rekenen.

Het klimaat in het vroegere wijnbouwgebied Spalt met zijn 1 700 zonuren per jaar en slechts 650 mm neerslag per jaar laat zijn sporen na in de hopplanten die gedijen op de zandige, doorwortelbare gronden. Aan de basis van het unieke karakter van de hop „Spalt Spalter” liggen de bijzondere natuurlijke omstandigheden in het teeltgebied Spalt (zie ook 5.2 Specificiteit van het product).

Het is te danken aan de combinatie van bepaalde omstandigheden in het teeltgebied Spalt, namelijk de matige neerslag, de temperatuur, het bodemprofiel, de ligging boven de zeespiegel, het aantal zonuren en de wateraanvoer uit kleine rivieren dat de „Spalt Spalter” met zijn unieke kenmerken en kwaliteit kan worden geteeld. In andere gebieden waar hop wordt geteeld, zorgen fundamentele teeltomstandigheden steeds voor het verschil (bijv. andere steenformaties of een andere bodemgesteldheid, minder zonuren of heuvelig terrein met weinig dalen).

Bewijs van de oorsprong

De hopindustrie is gemeenschappelijke criteria voor de organisatie en de uitvoering van het kwaliteitsonderzoek overeengekomen en deze hebben hun beslag gekregen in de richtlijnen van de „Arbeitsgruppe neutrale Qualitätsfeststellung”. Alle marktdeelnemers hebben met deze resultaten ingestemd. De neutrale vaststelling van de kwaliteit staat er samen met de aan het traditionele zegel (Siegel) gekoppelde documentatie over de herkomst en de traceerbaarheid van de hop garant voor dat de herkomstgebieden van dit product duidelijk afgebakend zijn. De teler weegt, merkt en verzegelt (= voorziet van een loden zegel) de geteelde hop onder toezicht. Hij stelt een verklaring op — de zogenaamde oorkonde waarvan de hop vergezeld gaat — waarin de hoeveelheid, het gewicht en de herkomst van de hop worden vermeld.

De „Spalt Spalter” wordt in de „Siegelhalle” (loods waar de hop wordt gekoeld) of op het bedrijf waar de hop wordt geteeld door „Siegelbeamten” met inachtneming van gecertificeerde beginselen verzegeld. Zonder zegeloorkonde kan de hop niet verder worden verwerkt of in de handel worden gebracht.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 01 van 7 januari 2011, deel 7c, blz. 490

(<http://www.register.dpma.de/dpmaregister/geo/detail.pdfdownload/17400>)
