

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 222/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) NR. 510/2006 DES RATES**„TETTNER HOPFEN“****EG-Nr. DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****g.U. () g.g.A. (X)**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige behörde des Mitgliedstaats:

Name: Bundesministerium der Justiz
Anschrift: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-Mail: —

2. Vereinigung:

Name: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Anschrift: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettngang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-Mail: j.weishaupt@tettner-hopfen.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des erzeugnisses:

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I des Vertrages fallende Erzeugnisse, Hopfen

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Tettner Hopfen“

4.2 Beschreibung:

Botanik: Botanisch gehört der Hopfen (*humulus lupulus*) zur Ordnung der Nesselgewächse (*urticales*) und zur Familie der Hanfgewächse (*cannabaceae*). Der Hopfen ist zweihäusig, d.h. auf einer Pflanze bilden sich entweder nur weibliche oder männliche Blütenstände. Angebaut wird nur „weiblicher Hopfen“, aus dessen Blüten sich die Dolden entwickeln. Der Schutz nach Verordnung (EG) Nr. 510/2006 soll sich nur auf die weiblichen Hopfendolden (Naturhopfen) und den daraus resultierenden Verarbeitungsprodukten, hier im speziellen Hopfenpellets und Hopfenextrakt, beziehen. Die Hopfendolde besteht aus Vorblättern, Deckblättern, Doldenstiel, sowie der Hopfenspindel und ist Trägerin der brauwertvollen Inhaltsstoffe des Tettninger Hopfens. Der Hopfen ist eine Kurztagspflanze, d.h., das Längenwachstum findet bei zunehmender Tageslänge (Langtag), die Blüte ab ca. 21. Juni bei abnehmender Tageslänge (Kurztag) statt. Der Tettninger Hopfen erreicht aufgrund begünstigter Standortfaktoren (Boden, Niederschlagsmengen und Durchschnittstemperaturen) entgegen anderen Anbaugebieten eine Wuchshöhe von bis zu 8,30 m (Gerüstanlagen in den anderen Anbaugebieten sind in der Regel 7 — 7,50 m hoch). Er ist schnellwachsend (bis zu 30 cm pro Tag) und rechtswindend. Als „Tettninger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettning definiert. Neben den Hauptsorten Tettninger (ab 1973 der einheitliche „Tettninger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, 342) und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettninger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettning angebaut.

Verwendung: Tettninger Hopfen dient fast ausschließlich (ca. 99 %) der Bierproduktion (ein geringer Teil geht in die Pharmazie). Tettninger Hopfen geht überwiegend in der verarbeiteten Form von Hopfenpellets und zum geringeren Teil in der Form von Hopfenextrakt zum Kunden, da bei der Extraktion wertvolle Aromastoffe des Tettninger Hopfens verloren gehen können.

Inhaltsstoffe: Die wertgebenden Inhaltsstoffe des Hopfens sind Bitterstoffe (Hopfenharze), Aromastoffe (Ätherische Öle) und Gerbstoffe (Polyphenole). Tettning definiert sich als Aromahopfen Anbaugebiet. Der Tettninger Hopfen verdankt seine weltweite Reputation auch und im Besonderen den hochfeinen Aromastoffen, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettninger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettning angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Neben dieser Einteilung werden Sorten vom Hopfenhandel offiziell nach den Komponenten „feinstes Aroma, Aroma, Bitterstoffhopfen, Hochalphahopfen“ beurteilt. 96 % des Tettninger Hopfens (Sorte Tettninger und Hallertauer) fallen in die Gruppe feinstes Aroma, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe Aroma.

Da eine Vielzahl der 300 Aromakomponenten sensorisch noch nicht greifbar ist, zählt bei den Entscheidungsträgern und Einkäufern der Brauereien immer noch der subjektive Aromaeindruck (bei der Ausmusterung steckt der Einkäufer seine Nase in den Hopfen). Kenner in der Szene wissen hierbei den Tettninger Hopfen als feinsten Hopfen zu definieren.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das geographische Gebiet entspricht dem Anbaugebiet Tettning. Dieses umfasst: 1. im Bodenseekreis die Gemeinden Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen und Tettning, 2. im Landkreis Ravensburg die Gemeinden Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (Gebiet der früheren Gemeinden Neuravensburg und Schomburg), 3. im Landkreis Lindau (Bodensee) die Gemeinden Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn und Wasserburg (Bodensee).

4.4 Ursprungsnachweis:

Die Herkunft des jeweiligen Hopfens wurde 1929 erstmals im so genannten Hopfenherkunftsgesetz geregelt und im Hopfengesetz von 1996 fortgeschrieben. Der Gebietsname „Tettning“ ist seit dem Hopfenherkunftsgesetz von 1929 als verpflichtende Angabe (mit Jahrgang und Sorte) auf der Hopfenverpackung quasi geschützt. Wie bei keinem zweiten Agrarprodukt ist die Herkunft/ Rückverfolgbarkeit des Tettninger Hopfens aus dem Anbaugebiet Tettning seit Jahrzehnten gewährleistet. Amtlich vereidigte Siegelmeister/Fachwarte versehen bei der Abgabe jedes Packstück mit einem Siegel und einer Begleiturkunde, welche einer „Geburtsurkunde“ gleichkommt und enthalten muss: Die Herkunft, das

Bundesland, das Anbauggebiet, die Verarbeitungsstufe, die Siegelhallennummer, das Gewicht des Einzelpackstückes, die Zahl der Packstücke, die Sorte und den Jahrgang. Der Hopfenpflanzer bestätigt außerdem auf einer sog. Hopfenherkunftsbestätigung den Ursprung des Erzeugnisses.

4.5 *Herstellungsverfahren:*

Das Hopfenjahr in Tettngang reicht von März — September. Der Tettnganger Hopfen wird über sog. Schnittfechser, aus eigenem Bestand oder von Nachbarmfeldern, jedenfalls zu 100 % aus dem Anbauggebiet Tettngang vermehrt. Im April beginnt der Hopfenpflanzer mit den Bodenarbeiten (Fräsen, Eggen, Scheiben). Der Tettnganger Hopfenpflanzer kann seine Arbeiten im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten, in denen das Drahtaufhängen bereits im Winter stattfindet, erst im Frühjahr beginnen. Dies liegt an gebietspezifischen Aufleitsystemen. Während in anderen Anbaugebieten die Großraumanlage (Einreihensystem) vorherrscht, bilden in Tettngang 6 Reihen ein sog. „Fach“ und erst dann folgt die Fahrgasse. Anfang bis Mitte April werden die Pflanzen unter der Erdoberfläche für den neuen Austrieb geschnitten. Dieser Schnittzeitpunkt erfolgt in Tettngang im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten ca. 2-3 Wochen später, da die Pflanzen im Anbauggebiet Tettngang aufgrund der günstigeren klimatischen Bedingungen schneller wachsen und früher reif sind. Auch findet man in Tettngang die höchsten Gerüstanlagen (bis zu 8,30 m). Bedingt durch bevorzugte Boden- und Klimaverhältnisse (Wassermenge, Sonnenscheindauer) benötigt der Hopfen mehr „Entfaltungsraum“.

Es folgt das Drahten. Am Gerüst werden die ca. 8,50 m langen Drähte befestigt und im Boden verankert. Von den ca. 50 Hopfentrieben werden 4 Triebe an den Steigdraht angeleitet. 2-3 Düngergaben und Pflanzenschutzmaßnahmen folgen. Ende Juni erreicht der Hopfen die Gerüsthöhe und geht in das generative Wachstum, sprich die Ausdoldung über. Eine Besonderheit besteht darin, dass ab der Blühphase eine Begrünung erfolgt (Herbizideinsatz ist im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten durch eine Selbstverpflichtung untersagt) und folglich keine Bodenbearbeitungsmaßnahmen mehr durchgeführt werden müssen. Eine Bodenverdichtung und Ausschwemmungen sollen dadurch verhindert, die Humusbildung gefördert werden.

Ab ca. 20. August beginnt die Ernte. Blätter, Triebe und Dolden werden von der Rebe getrennt und gereinigt. Nach der Trocknung (mit max. 62 Grad, um das hochfeine Aroma zu schonen) und Befeuchtung auf ca. 11 % Wassergehalt wird der Hopfen verpackt und geht zur örtlichen Siegelhalle, bei der die Abwaage, Bemusterung (fürs neutrale Qualitätslabor), Siegelung und Zertifizierung erfolgt. Dies stellt eine Vorstufe zur Verarbeitung des Hopfens zu Pellets und Extrakt dar, welche nicht im geographischen Gebiet stattfindet.

4.6 *Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:*

Der Anbau von Hopfen im Tettnganger Gebiet wird 1150 erstmals urkundlich erwähnt (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 12). Brauereien sind 1838 im damaligen Oberamt Tettngang 14 genannt (v. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettngang“, 1838, S. 62), davon 3 für die Stadt. Drei Jahre später, 1841, sind es schon sechs (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 13). Deren Besitzer zogen ihren Hopfen selbst. Der planmäßige Anbau erfolgte ab 1844, als ihn der Tettnganger Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz zusammen mit acht Stadtbürgern einführte, gezielt für den klimatischen Grenzbereich des Weins (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 15). Die flächenmäßige Expansion, die im Norden bald Anschluss fand zum älteren Anbauggebiet um Altshausen (ab ca. 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 14), erfolgte ab 1860 (1864=91 ha, 1866=160 ha, 1875=400 ha, 1914=630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 22ff). Die größte Ausdehnung erfuhr das Anbauggebiet Tettngang in den Neunzigern des 20. Jahrhunderts auf 1 650 Hektar (EU- Hopfenmarkt-Bericht 1997, HVG-Bericht 1997). Im Gebiet Tettngang wurde immer nur Aromahopfen selektiert und kultiviert.

Der Tettnganger Hopfen wird ausschließlich auf dem sog. Niederterrassenschotter, der Jungmoräne der Würm-Eiszeit angebaut, im Schussenbecken, entlang der Argen und an deren eiszeitlichen Rändern. Diese Bodenformation mit tiefer liegenden Grundwasserströmen ermöglicht ihm tief zu wurzeln (bis zu 2m). Gleichzeitig erfolgt dadurch eine kontinuierliche Feuchtigkeitsversorgung, auch bei extremen Trockenperioden. Das hier zwischen 400 und 600 m ü. NN herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielt beim Tettnganger Hopfen eine weitere, wesentliche Rolle für die Aromaausprägung.

Der Tettninger Hopfen findet klimatische Bedingungen vor (Mittelwerte der Jahresdurchschnittstemperatur, Sonnenscheindauer und Niederschlagsmenge) die einzigartig sind. So liegen z.B. die Durchschnittswerte der letzten 30 Jahre (Stand 2009) mit einer Temperatur von 9,4 Grad Celsius, knapp 1 800 Sonnenstunden und einer Niederschlagsmenge von 1 136 mm weit über den 30 jährigen Durchschnittswerten der anderen deutschen Anbaugebiete.

Das Zusammenwirken von geologischer Grundlage (Bodengüte) und klimatischen Gegebenheiten bewirkt ein Optimum bei Aufwuchs und Doldenbildung des Tettninger Hopfens und damit seine weitgehend geografisch bedingte Homogenität. Die Tatsache, dass beim Tettninger Hopfen eine Homogenität vorliegt, wurde für die Sorte Tettninger durch die Uni Hohenheim, für die Sorte Hallertauer Mittelfrüher von der Brauerei Anheuser/Busch bestätigt. Zudem wird jede angelieferte Hopfenpartie im Tettninger Hopfenlabor auf äußere Qualitätsmerkmale (z.B. Befall, Feuchtigkeit, Doldenblätter, Sortenreinheit und Homogenität) untersucht. Dem Tettninger Hopfen wird hierbei alljährlich eine hohe Homogenität bescheinigt.

Weit über die regionalen Grenzen hinaus hat sich der Tettninger Hopfen einen Namen gemacht.

Feinstes Aroma aus der kleinen aber feinen Hopfenmetropole Tettngang findet weltweit seine Liebhaber und ist in Japan nicht weniger beliebt denn in den USA. Ein besonderer Ausdruck von Wertschätzung und Güte z.B. ist, wenn der Brauer in den USA seine Gebinde mit dem Label-Aufdruck „brewed with Tettngang Hops“ ausweist, was nicht selten vorkommt. Tettninger Hopfen erzielt ob seiner Güte stets die höchsten Verkaufspreise (EU-Jahresberichte 90er Jahre, Jahresberichte 1990-2000 bay. Landesanstalt; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 368, 369). Aber auch die Menschen in der Hopfenstadt Tettngang selber leben für und mit dem Hopfen. Dies zeigen die regionalen Strukturen und Ereignisse rund um den Tettninger Hopfen. So zeigt z.B. das seit 1995 bestehende Tettninger Hopfenmuseum die ganze Faszination der Hopfenkultur. Auf dem 4 km langen Tettninger Hopfenlehrpfad findet der interessierte Besucher alles Wissenswerte über den Tettninger Hopfen. Die mit 42 km Gesamtlänge ausgewiesene Tettninger Hopfenschlaufe führt den Radfahrer durch das Anbaugebiet Tettngang. Auf dem jährlich im August, kurz vor der Ernte, stattfindendem Hopfenfest in Tettngang-Kau zelebrieren die Einwohner Tettngangs die lange Tradition „ihres Grünen Goldes“. Last but not least repräsentieren die alle 2 Jahre neugewählten Tettninger Hopfenhoheiten (Hopfenkönigin + 2 Prinzessinnen) den Tettninger Hopfen regional und international.

4.7 Kontrollstelle:

Name: Lacon GmbH
Anschrift: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-Mail: lacon@lacon-institut.org

4.8 Etikettierung:

—

—