

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

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

(2009/C 223/10)

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**„HOPFEN AUS DER HALLERTAU“****EG-Nr. DE-PGI-005-0529-14.03.2006****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 3020259333
Fax +49 3020258251
E-Mail: —

2. Vereinigung:

Name: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Anschrift: Kellerstraße 1
85283 Wolnzach
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8442957200
Fax +49 8442957270
E-Mail: info@deutscher-hopfen.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

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

4. Spezifikation:

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

4.1 Name:

„Hopfen aus der Hallertau“

4.2 Beschreibung:

Botanik:

Der Hopfen gehört zur Familie der Hanfgewächse (cannabinaceae) und zur Ordnung der Nesselgewächse (urticeae). Er ist eine zweihäusige Pflanze, d.h. weibliche und männliche Blüten befinden sich nicht auf ein und derselben Pflanze. Nur die weiblichen Pflanzen bilden sogenannte Hopfenzapfen (lupuli strobulus) aus, die gewöhnlich auch als Hopfendolde oder Trolle bezeichnet werden.

Produkte:

Der Schutz nach Verordnung (EG) Nr. 510/2006, welcher für die Bezeichnung des Hopfens aus der Hallertau beantragt wird, bezieht sich ausschließlich auf die getrockneten Hopfenzapfen (lupuli strobulus) sowie die daraus gewonnenen Hopfenverarbeitungsprodukte in Form von Hopfen-Pellets oder Hopfenextrakten. Als konventionelle Hopfenprodukte gelten beispielsweise Pellets des Typs 90 und lupulinangereicherte Pellets des Typs 45 sowie CO₂-Hopfenextrakt und Ethanol-Hopfenextrakt. Bei der Pelletierung wird der Hopfen gemahlen und mittels Druck geformt, bei der Extraktion werden durch die Lösungsmittel CO₂ und Ethanol die Inhaltsstoffe aus den Pellets herausgetrennt.

Verwendung:

Der Hopfen aus der Hallertau und seine Verarbeitungsprodukte finden zu über 99 % Verwendung zur Bierherstellung, wobei die Bitterstoffe und ätherischen Öle der in der Hallertau angebauten Hopfensorten den spezifischen Brauwert maßgeblich beeinflussen.

In der Hallertau, als größtes zusammenhängendes Hopfenanbaugebiet der Welt wird heute ca. ein Drittel der Welthopfenproduktion kultiviert. Entsprechend groß ist das Sortenspektrum der angebauten Hopfensorten sowohl im Bereich der Bitterhopfensorten, als auch im Bereich der Aromasorten.

In der Hallertau angebaute Bittersorten sind beispielsweise

- Hallertauer Magnum
- Hallertauer Taurus
- Herkules
- Northern Brewer

In der Hallertau angebaute Aromasorten sind beispielsweise

- Hallertauer Tradition
- Perle
- Spalter Select
- Saphir
- Hallertauer Mittelfrüh
- Hersbrucker Spät

4.3 Geografisches Gebiet:

Das gesamte geographische Gebiet des Hopfenanbaugebietes Hallertau entspricht den Landkreisen Eichstätt, Freising, Kehlheim, Landshut, Nürnberger Land und Pfaffenhofen.

4.4 Ursprungsnachweis:

Aufgrund des bestehenden amtlichen Bezeichnungsverfahrens für Sorte, Jahrgang und Anbaugebiet besteht heute in der gesamten Produktionskette von der Erzeugung beim Hopfenpflanzer über die Hopfenverarbeitung bis hin zu den Brauereien ein geschlossenes, amtlich überwachtetes Rückverfolgungssystem. Für die Kontrolle wird für jede Vermarktungs- bzw. Verarbeitungsstufe ein amtliches Bescheinungsverfahren durchgeführt und von der amtlichen Aufsicht registriert. Im Anschluss an die Hopfenernte werden alle Hopfenpartien durch ein Labor überprüft und nach der Durchführung des amtlichen Bezeichnungsverfahrens von den Hopfenhandels- und Hopfenverarbeitungsfirmen übernommen.

4.5 *Herstellungsverfahren:*

Hopfenanbau:

Hallertauer Hopfen wird an Hopfengerüsten im Anbaugebiet erzeugt. Die Frühjahrsarbeiten beginnen im März mit dem Schneiden und Drahtaufhängen, danach folgen Anleiten, Ausputzen, Pflanzenschutz und mechanische Bodenbearbeitung. Der Hopfen wird, je nach Sorte, Ende August bis Mitte September geerntet.

Weiterverarbeitung:

Um die Qualität des Hopfens aus der Hallertau zu sichern, muss dieser sofort nach der Hopfenernte und nach dem Abpacken durch die Hopfenerzeuger auf der ersten Vermarktungsstufe kühl gelagert werden. Entsprechende Lagerkapazitäten wurden mittlerweile vom internationalen Hopfenhandel im Hopfenanbaugebiet Hallertau eingerichtet. Im Anschluss an die Kühlagerung des Rohhopfens wird der Hopfen aus der Hallertau zu sogenannten Hopfenprodukten – Hopfenpellets und Extrakten – weiterverarbeitet. Bei der Pelletierung werden die getrockneten Hopfendolden zuerst gemahlen und mit Hilfe von Druck in die Form von Pellets gebracht. Teilweise werden die entstandenen Pellets zu Extrakt weiterverarbeitet, wobei aus den Pellets die Inhaltsstoffe extrahiert werden.

4.6 *Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:*

Der Hopfenanbau in der Hallertau hat eine über 1 100 Jahre alte Tradition, da 860 erstmals der Hopfen urkundlich erwähnt wurde. Das Hopfenanbaugebiet Hallertau bietet für den Hopfenanbau günstige Boden- und Klimaverhältnisse. Die Lage im tertiären Hügelland mit seinen tiefgründigen, lockeren Böden, verbunden mit Frostfreiheit ab Ende April, einer Durchschnittstemperatur von 7,7 °Celsius, einer gemäßigten Sonnenscheindauer von 1 673 Stunden pro Jahr und reichlich Niederschlag von 816 mm pro Jahr sind dabei von besonderer Bedeutung. Auf Grund der besonderen Klima- und Bodenverhältnisse des Anbaugebietes wird die Hallertau von der internationalen Brauwirtschaft besonders geschätzt. Das über Generationen gewachsene Know-how der Hallertauer Hopfenpflanzer sowie die permanente, qualifizierte Beratung sind dabei sehr wichtig für den Anbau des Hopfens aus der Hallertau, der mit einer Exportquote von ca. 70 % in über 100 Länder der Erde exportiert wird. Für die meisten Brauereien rund um den Erdball ist der Hopfen aus der Hallertau heute ein umfassender Qualitätsbegriff und genießt national wie international höchstes Ansehen. Auch die sorgfältige und schonende Verarbeitung verleiht dem Hallertauer Hopfen seinen guten Ruf in der internationalen Brauwirtschaft. Auf Grund der hohen Qualität schwören etliche Abnehmer auf diese Produkte, welche sie aus ihrer Produktion kaum mehr wegdenken können. Traditionsreiche Hopfen- und Volksfeste wie das Wolnzacher Volksfest im August oder der Mainburger Gallimarkt Anfang Oktober, sowie die jährliche Wahl der Hopfenkönigin verleihen dem Anbaugebiet einen unverwechselbaren Charme.

4.7 *Kontrollstelle:*

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Anschrift: Menzinger Strasse 54
80638 München
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8917800333
Fax +49 8917800332
E-Mail: —

4.8 *Etikettierung:*

—
