

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

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

(2009/C 222/06)

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

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„TETTANGER HOPFEN”****EG-nummer: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006****BOB () BGA (X)**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Bundesministerium der Justiz
Adres: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302025-70
Fax +49 302025-8251
E-mail: —

2. Groepering:

Naam: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Adres: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettang
DEUTSCHLAND
Tel. +49 754252136
Fax +49 754252160
E-mail: j.weishaupt@tettanger-hopfen.de
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

3. Productcategorie:

Categorie 1.8: Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten, hop

4. Productdossier:

(samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

4.1. Naam:

„Tettanger Hopfen”

4.2. Beschrijving:

Plantkundige gegevens: Op botanisch gebied maakt de hop deel uit van de orde van de netelachtigen (urticales) en van de familie van de hennepgewassen (cannabaceae). Het is een tweehuizige plant, d.w.z. dat elke plant uitsluitend mannelijke of uitsluitend vrouwelijke bloemen draagt. Slechts de vrouwelijke hopplant wordt verbouwd. Uit de bloesems van deze plant ontwikkelen zich de hopbellen. De bescherming van de benaming „Tettninger Hopfen” (hop uit Tettngang) waarom overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006 wordt verzocht, heeft slechts betrekking op de vrouwelijke hopbellen (natuurhop) en de daaruit vervaardigde producten, in dit geval vooral hoppellets en hopextract. De hopbel bestaat uit draagbladeren, schutbladeren, een bloemsteel en een hopspil en bevat de voor het brouwen waardevolle stoffen van de „Tettninger Hopfen”. De hop is een kortedagplant, d.w.z. dat de lengtegroei plaatsvindt wanneer ook de dagen langer worden, terwijl de bloem zich pas vanaf 21 juni — wanneer de dagen korter worden — ontwikkelt. De „Tettninger Hopfen” kan dankzij de gunstige omstandigheden in zijn productiegebied (bodem, hoeveelheid neerslag en gemiddelde temperatuur), in tegenstelling tot in andere teeltgebieden een groeihoogte tot 8,30 m bereiken (in de andere teeltgebieden zijn de hopstaken in de regel 7 à 7,50 m hoog). Hop groeit snel (tot 30 cm per dag) en is een rechtswindende slingerplant. Als „Tettninger Hopfen” gelden de aromatische hoprassen die in het productiegebied Tettngang worden geteeld. Behalve de hoofdassen „Tettninger” (sedert 1973 algemeen „Tettninger Frühhopfen” genoemd; P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 342) en „Hallertauer Mittelfrüher” worden ook de rassen „Hallertauer Tradition” en „Perle” verbouwd. Het ras „Tettninger” wordt uitsluitend in het teeltgebied Tettngang verbouwd.

Gebruik: „Tettninger Hopfen” wordt bijna uitsluitend (ongeveer 99 %) gebruikt voor het brouwen van bier (een klein gedeelte wordt voor farmaceutische doeleinden gebruikt). „Tettninger Hopfen” gaat overwegend in de vorm van pellets — en in beperktere mate in de vorm van extract — naar de afnemers omdat bij het extraheren waardevolle aromatische stoffen van de „Tettninger Hopfen” verloren kunnen gaan.

Stoffen: De waardevolle stoffen in de hop zijn bitterstoffen (hopharsen), aromatische stoffen (etherische oliën) en looistoffen (polifenolen). Tettngang geldt als het teeltgebied voor aromatische hop. Zijn wereldwijde reputatie dankt de „Tettninger Hopfen” ook en in de eerste plaats aan de voortreffelijke aromatische stoffen die uit meer dan 300 bestanddelen van etherische oliën (van de zogenaamde hopbloem) zijn samengesteld. De beschrijvingen van de aroma's van de „Tettninger Hopfen” gaan van bloemig, citrusachtig, fruitig en aalbesachtig tot zoetig en kruidig. „Een harmonisch, aanhoudend vol en zacht aroma”: dat is de globale indruk die door het aroma van de in het productiegebied Tettngang verbouwde hop wordt opgeroepen.

Deze beoordeling buiten beschouwing gelaten, worden de hoprassen in de handel naargelang van hun bestanddelen officieel in de volgende groepen ingedeeld: „feinstes Aroma” (aromatische hop met een voortreffelijk aroma), „Aroma” (aromatische hop), „Bitterstoffhopfen” (bittere hop), „Hochalphanhopfen” (hop met een hoog alfazuurgehalte). 96 % van de „Tettninger Hopfen” (de rassen Tettninger en Hallertauer) worden ingedeeld in de groep „feinstes Aroma” en de overige 4 % (de rassen Perle en Hallertauer Tradition) in de groep „Aroma”.

Aangezien een groot aantal aromabestanddelen sensorisch nog niet allemaal kunnen worden waargenomen, geeft voor het brouwerijpersoneel dat over de aankoop van de hop moet beslissen, de subjectieve indruk die door het aroma wordt opgeroepen, de doorslag (bij het onderzoek van de monsters steekt de inkoper zijn neus in de hop). De kenners wijzen dan de „Tettninger Hopfen” aan als de fijnste soort.

4.3. Geografisch gebied:

Het geografische gebied valt samen met het productiegebied Tettngang. Dat omvat: 1. in het gebied rond de Bodensee, de gemeenten Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen en Tettngang; 2. in het district Ravensburg, de gemeenten Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg en Wangen im Allgäu (gebied van de vroegere gemeenten Neuravensburg en Schomburg); 3. in het district Lindau (Bodensee), de gemeenten Lindau (Bodensee), Nonnenhorn en Wasserburg (Bodensee)

4.4. Bewijs van de oorsprong:

In 1929 werd omtrent de oorsprong van de destijds verbouwde hop voor het eerst een wettekst opgesteld, het zogenaamde „Hopfenherkunfts-gesetz”, die in 1996 werd aangevuld met het „Hopfengesetz”. De benaming van het productiegebied „Tettngang” die (samen met het oogstjaar en het hoprass) op de verpakking van de hop moet worden vermeld, is sedert het „Hopfenherkunfts-gesetz” in 1929 werd goedgekeurd, quasi beschermd. De oorsprong en de traceerbaarheid van de „Tettninger Hopfen” uit het productiegebied Tettngang zijn al decennialang gegarandeerd op een manier die niet te vergelijken is met andere landbouwproducten. Beëdigde „zegelbewaarders” zorgen ervoor dat alle verpakte, gewogen hop

vergezeld gaat van een zegelattest dat als een „geboortebewijs” kan worden beschouwd en de volgende gegevens moet bevatten: de oorsprong, de deelstaat, het productiegebied, het verwerkingsstadium, het nummer van de „Siegelhalle”, het gewicht van iedere verpakking, het aantal verpakkingen, het hopras en het oogstjaar. Bovendien bevestigt de hopteler de oorsprong van zijn product door middel van een zogenaamde „Hopfenherkunftsbestätigung” (certificaat van oorsprong).

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

Het productieseizoen loopt in Tettngang van maart tot september. De „Tettnganger hopfen” wordt via eigen stekken dan wel stekken van naburige gronden vermeerderd — in ieder geval via stekken die voor 100 % uit het productiegebied Tettngang afkomstig zijn. In april begint de hopteler met de bewerking van de grond (frezen, eggen, bewerken met de schijfeg). In Tettngang kunnen de hoptelers pas in het voorjaar met hun werkzaamheden beginnen, in tegenstelling tot de telers in andere productiegebieden die hun metaaldraden reeds in de winter ophangen. De verklaring hiervoor moet worden gezocht in de wijze waarop de metaaldraden worden aangehangen, die voor Tettngang typisch is. In de andere productiegebieden worden meestal grote ruimten tussen de rijen gelaten (systeem met enkelvoudige rijen). In Tettngang daarentegen vormen 6 rijen een „vak” en pas dan volgt een brede doorgang voor het materieel. In de periode begin tot midden april worden de planten onder de aarde gesnoeid zodat ze opnieuw kunnen uitschieten. In vergelijking met de andere teeltgebieden wordt in Tettngang 2 à 3 weken later gesnoeid omdat de planten in dit productiegebied ten gevolge van de gunstigere klimatologische omstandigheden sneller groeien en vroeger rijp zijn. De hopstaken zijn ook in Tettngang het hoogst (tot 8,30 m). Als gevolg van de gunstigere bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden (hoeveelheid neerslag, en zonneschijn) heeft de hop meer ruimte nodig om te ontwikkelen.

Vervolgens wordt de metaaldraad opgehangen. Aan de hopstaken worden de ongeveer 8,5 m lange metaaldraden bevestigd en in de grond verankerd. Van de ongeveer 50 hopscheuten worden er ongeveer 4 aan de bedrading vastgemaakt. 2 à 3 maal wordt bemest en worden gewasbeschermingsmiddelen ingezet. Eind juni bereikt de hop het boveinde van de staak en treedt het generatieve stadium in, m.a.w. worden de bloemen gevormd. Bijzonder is dat zodra de bloei intreedt alle bodemgroen vrij mag groeien (in tegenstelling tot in andere productiegebieden zien de telers hier vrijwillig af van het gebruik van herbiciden) zodat de bodem niet meer verder hoeft te worden bewerkt. Hierdoor worden verdichtingen of uithollingen van de bodem verhinderd en wordt humusvorming bevorderd.

Vanaf ongeveer 20 augustus begint de oogst. Bladeren, scheuten en bellen worden van de ranken gehaald en gereinigd. Na het drogen (bij maximaal 62 °C, om het voortreffelijke aroma te handhaven) en het bevochtigen tot een watergehalte van ongeveer 11 % wordt de hop verpakt en naar de plaatselijke „Siegelhalle” gebracht waar het product wordt gewogen, bemonsterd (door een neutraal laboratorium dat de kwaliteit vaststelt), verzegeld en gecertificeerd. Dat is het voorstadium van de verwerking van de hop tot hoppellets en hopextract die niet in het geografische gebied plaatsvindt.

4.6. *Verband:*

Van de hopteelt in Tettngang wordt in een oorkonde voor het eerst melding gemaakt in 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 12). In 1838 wordt in Memminger's „Beschreibung des Oberamts Tettngang”, 1838, blz. 62, melding gemaakt van 14 brouwerijen in het Oberamt Tettngang, waarvan er zich drie in de stad bevonden. Drie jaar later, in 1841, is dat laatste aantal gestegen tot zes (P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 13). De eigenaars van deze brouwerijen teelden de benodigde hop zelf. Met de systematische verbouwing werd begonnen in 1844 door de districtsarts Johann Nepomuk von Lentz die samen met acht andere stadsbewoners zorgde voor een gerichte invoer van de teelt in het klimatologische grensgebied van de wijnbouw (P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 15). De uitbreiding tot een groot teeltgebied dat (ongeveer vanaf 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 14) in het noorden weldra aansloot bij het oudere teeltgebied rond Altshausen, vond plaats vanaf 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 22 e.v.). De grootste uitbreiding van het teeltgebied Tettngang — tot 1 650 hectare — vond plaats in de jaren negentig van de 20ste eeuw (Verslag over de hopmarkt van de EU in 1997, HVG-verslag 1997). In het gebied Tettngang werd steeds uitsluitend aromatische hop geselecteerd en geteeld.

De „Tettnganger Hopfen” wordt uitsluitend geteeld op het zogenaamde lageterrassengrind van de jonge morenen van de Würm-ijstijd, in het Schussenbecken, langs de Argen en aan de uit de ijstijd daterende oevers van deze rivier. Deze bodemvorming met dieper liggende grondwaterstromen laat de hop toe diep te wortelen (tot 2 m). Tezelfdertijd is hierdoor de vochtvoorziening continu verzekerd, ook in perioden van extreme droogte. Het op deze plek — tussen 400 en 600 m boven de zeespiegel — heersende, door de Bodensee mee beïnvloede klimaat, speelt bij de „Tettnganger Hopfen” ook een belangrijke rol bij de ontwikkeling van het aroma.

De „Tettninger Hopfen” kan profiteren van unieke klimatologische omstandigheden (gemiddelde jaarlijkse temperatuur, aantal uren zonneschijn, hoeveelheid neerslag). Zo liggen bijvoorbeeld de gemiddelde waarden van de laatste dertig jaren (situatie 2009) — een temperatuur van 9,4 °C, net geen 1 800 uren zonneschijn en 1 136 mm neerslag — ver boven de gemiddelde waarden van de laatste dertig jaren in de andere Duitse hoparealen.

Het samenspel van de geologische basis (bodemgesteldheid) en de klimatologische omstandigheden zorgt bij de „Tettninger Hopfen” voor een optimaal resultaat bij de groei en de belvorming en bijgevolg voor de — grotendeels van de geografische ligging van het teeltgebied afhankelijke — homogeniteit van de teelt. Dat er bij de „Tettninger Hopfen” sprake is van homogeniteit werd voor het ras Tettninger door de universiteit van Hohenheim, en voor het ras Hallertauer Mittelfrüher door de brouwerij Anhauser-Busch bevestigd. Bovendien wordt iedere geleverde partij hop in het hoplaboratorium van Tettning op uiterlijke kwaliteitskenmerken onderzocht (bijvoorbeeld besmetting, vochtigheid, belbladeren, raszuiverheid en homogeniteit). In het kader van dat onderzoek wordt de hoge homogeniteit van de „Tettninger Hopfen” jaarlijks bevestigd.

De faam van de „Tettninger Hopfen” heeft zich tot ver over de regionale grenzen verbreid.

Wereldwijd zweren liefhebbers bij het voortreffelijke aroma van de hop die wordt geteeld in de kleine maar exquise hopmetropool Tettning en dit aroma wordt in Japan niet minder gesmaakt dan in de VS. Een bijzondere blijk van waardering en van kwaliteit is het bijvoorbeeld wanneer een brouwer in de VS op zijn biervaten een etiket aanbrengt met daarop de vermelding „brewed with Tettning Hops”, wat niet zelden het geval is. Dankzij zijn kwaliteit haalt de „Tettninger Hopfen” steeds de hoogste verkoopprijzen (Jaarverslag van de EU van de jaren 90, jaarverslagen 1990-2000, Bayerische Landesanstalt; P. Heidtmann „Grünes Gold” 1994, blz. 368 en 369). Maar ook de bevolking in de hopstad Tettning leeft voor en met de hop. Dat blijkt uit de regionale instellingen en evenementen voor de „Tettninger Hopfen”. Zo brengt bijvoorbeeld het in 1995 opgerichte hopmuseum in Tettning het boeiende relaas van de hopteelt. Het 4 km lange „Hopfenlehrpad” („hopleerpad”) is voor de geïnteresseerde bezoeker een regelrechte leerschool over de „Tettninger Hopfen”. De in totaal 42 km lange, bewegwijzerde „Hopfenschlaufe” („hoplus”) in Tettning leidt dan weer de fietser doorheen het Tettninger-teeltgebied. Tijdens het „Hopfenfest” dat jaarlijks in augustus, kort voor de oogst, in Tettning-Kau plaatsvindt, viert de plaatselijke bevolking de lange traditie van „haar groene goud”. En tenslotte wordt, zowel op nationaal als internationaal vlak, de „Tettninger Hopfen” vertegenwoordigd door een om de twee jaar gekozen hopkoningin die in haar gevolg ook twee hopprinsessen meevoert.

4.7. Controlestructuur:

Naam: Lacon GmbH
Adres: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Tel. +49 781919 3730
Fax +49 781919 3750
E-mail: lacon@lacon-institut.org

4.8. Etikettering:

—
