

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 223/10)

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**„HOPFEN AUS DER HALLERTAU”****EG-nummer: DE-PGI-005-0529-14.03.2006****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 3020259333
Fax +49 3020258251
E-mail: —

2. Groepering:

Naam: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.
Adres: Kellerstraße 1
85283 Wolnzach
DEUTSCHLAND
Tel. +49 8442957200
Fax +49 8442957270
E-mail: info@deutscher-hopfen.de
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Anderen ()

3. Productcategorie:

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

4. Productdossier:

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

4.1. Naam:

„Hopfen aus der Hallertau”

4.2. Beschrijving:

Plantkundige gegevens:

Hop maakt deel uit van de familie van de hennepgewassen (cannabinaceae) en van de orde van de netelachtigen (urticeae). 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 hopbloemen of hopbollen worden genoemd.

Producten:

De bescherming van de benaming „Hopfen aus der Hallertau” (hop uit Hallertau) 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. Als conventionele hopproducten gelden bijvoorbeeld pellets type 90, met lupuline verrijkte pellets type 45, CO₂-hopextract en ethanol-hopextract. Bij het pelletteren wordt de hop vermalen en tot pellets geperst; bij het extraheren wordt het extract met gebruikmaking van de oplosmiddelen CO₂ en ethanol uit de pellets gehaald.

Gebruik:

De „Hopfen aus der Hallertau” en de daaruit vervaardigde producten worden voor 99 % gebruikt voor het brouwen van bier. De bittere stoffen en de etherische oliën die in de in Hallertau geteelde hoprassen worden aangetroffen, zijn van onmiskenbare waarde voor de kwaliteit van het brouwsel.

In Hallertau, het grootste hopteeltgebied ter wereld, wordt momenteel ongeveer één derde van de wereldhopproductie geteeld. Het aantal hoprassen — zowel de bittere als de aromatische — dat er wordt verbouwd is al even uitgebreid.

De bittere hoprassen die in Hallertau worden geteeld zijn bijvoorbeeld:

- Hallertauer Magnum,
- Hallertauer Taurus,
- Herkules,
- Northern Brewer.

De aromatische hoprassen die in Hallertau worden geteeld zijn bijvoorbeeld:

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

4.3. Geografisch gebied:

Het gehele geografische gebied waar de „Hopfen aus der Hallertau” wordt geteeld, valt samen met de districten Eichstätt, Freising, Kehlheim, Landshut, Nürnberger Land en Pfaffenhofen.

4.4. Bewijs van de oorsprong:

De ingevoerde officiële procedure in het kader waarvan het hopras, het teeltjaar en het teeltgebied moeten worden gemarkeerd, heeft ertoe geleid dat de gehele productieketen — van de productie via de verwerking van de hop tot het gebruik ervan in de brouwerij — nu is uitgerust met een door de overheid gecontroleerd traceerbaarheidssysteem. Met het oog op controle wordt elke afzet- en verwerkingsfase door de overheid gecertificeerd en door de officiële toezichtinstantie geregistreerd. Na de hopoogst worden alle hoppartijen in een laboratorium gecontroleerd en na afloop van de officiële certificeringsprocedure op de markt of naar het verwerkingsbedrijf gebracht.

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

Hopteelt:

„Hopfen aus der Hallertau” wordt in het productiegebied aan steunstructuren geteeld. De werkzaamheden in het voorjaar beginnen in maart met het snoeien van de plant en het ophangen van de metaaldraad. Dan volgen het leiden, het knippen, de gewasbescherming en de mechanische grondbewerking. De hop wordt, naargelang van het ras van eind augustus tot midden september geoogst.

Verdere verwerking:

Om de kwaliteit van de „Hopfen aus der Hallertau” veilig te stellen, moet deze tijdens de eerste afzetfase meteen nadat hij is geoogst en door de telers is verpakt, in koele ruimten worden opgeslagen. Dankzij de internationale hophandel telt het teeltgebied Hallertau ondertussen voldoende opslagplaatsen. Na de opslag in koele ruimten wordt de verse hop uit Hallertau verder verwerkt tot hopproducten, namelijk hopkorrels (pellets) en hopextract. Bij het pelletteren worden de gedroogde hobbellen eerst vermalen en vervolgens onder druk tot korrels (pellets) gevormd. Een gedeelte van deze korrels wordt verder tot extract verwerkt; hiertoe worden specifieke bestanddelen uit de korrels geëxtraheerd.

4.6. *Verband:*

Het hopteeltgebied Hallertau kan bogen op een 1 100 jaar oude traditie: in 860 wordt er in een oorkonde voor het eerst melding gemaakt van hop. De gunstige bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden in Hallertau lenen zich uitstekend tot de hopteelt. De ligging van het gebied in tertiair heuvelland met diepe, losse grond, de vorstvrije periode die eind april intreedt, de gemiddelde temperatuur van 7,7 °C, het gemiddeld aantal uren zonneschijn per jaar (1 673) en de overvloedige neerslag (816 mm per jaar) zijn hierbij van bijzonder belang. Wegens de bijzondere klimatologische omstandigheden en bodemgesteldheid wordt Hallertau als teeltgebied door het internationale brouwerijwezen bijzonder gewaardeerd. De gedurende generaties gegroeide deskundigheid van de hoptelers in Hallertau en het continue vakkundige advies zijn bovendien zeer belangrijk voor de hopteelt in Hallertau en 70 % van de hier geteelde hop wordt dan ook naar meer dan 100 landen overal ter wereld uitgevoerd. Voor de meeste brouwerijen in de gehele wereld is hop uit Hallertau heden ten dage echt een kwaliteitsbegrip en het product staat dan ook zowel nationaal als internationaal zeer hoog in aanzien. Ook de zorgvuldige en omzichtige verwerking van de hop in Hallertau draagt bij aan de goede faam die het product in het internationale brouwersmilieu geniet. Dankzij de uitstekende kwaliteit zweren talrijke afnemers bij deze hopproducten die zij nog nauwelijks uit hun eigen productie kunnen wegdenken. Traditiegebonden hopfeesten en volksfeesten zoals het „Wolnzacher Volksfest” in augustus of de „Mainburger Gallimarkt” aan het begin van oktober en de jaarlijkse verkiezing van de hopkoningin verlenen het productiegebied een onmiskenbaar eigen charme.

4.7. *Controlestructuur:*

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

4.8. *Etikettering*

—