

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

(2012/C 29/12)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„SPALT SPALTER“

EG-Nr.: DE-PDO-0005-0843-10.01.2011

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

„Spalt Spalter“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.8 Andere unter Anhang I fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Der Hopfen gehört zur Familie der Hanfgewächse (*Cannabaceae*) 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 so genannte Hopfenzapfen (*Lupuli strobulus*) aus, die gewöhnlich auch als Hopfendolde oder Trolle bezeichnet werden. Die Hopfenernte erfolgt zwischen Ende August und Mitte September. Der Hopfen (Hopfenzapfen) wird nach der Ernte getrocknet und zur Verarbeitung gepresst und gekühlt.

Der Schutz nach Verordnung (EG) 510/2006, welcher für die Bezeichnung Spalt Spalter beantragt wird, bezieht sich ausschließlich auf die getrockneten Hopfenzapfen (*Lupuli strobulus*) sowie die daraus gewonnenen Hopfenverarbeitungsprodukte in Form von Pellets oder Extrakten.

Bei den Verarbeitungsprodukten, Hopfenpellets oder Hopfenextrakt handelt es sich um eine Weiterverarbeitung im Hinblick auf eine werterhaltende Lagerung des Rohhopfens und zur Verbesserung der automatischen Dosierung des Hopfens in der Brauerei.

Bei der Herstellung von Hopfenpellets werden die Hopfendolden vermahlen und anschließend schonend gepresst um die Originalqualität des Naturprodukts nicht zu verändern.

Die kommerziell als Pellets Typ 90 bekannte Pellets erhielten ihren Namen durch die Relation aus etwa 90 kg Pellets, die aus 100 kg Rohhopfen gewonnen werden.

Die lupulinangereicherte Hopfenpellets, auch als Pellets Typ 45 bekannt, werden durch mechanische Anreicherung der Lupulindrüsen des tiefgefrorenen Hopfens (– 35 °C) gewonnen. Darunter versteht man das Verfahren, bei dem ein Teil der Blattfraktion und der Doldenspindel des Pulvers durch Sieben entfernt wird. Bei der Herstellung von Hopfenpellets werden dem Hopfen keinerlei Stoffe hinzugefügt. Der Rohhopfen wird lediglich physikalisch-technisch verändert.

Bei der Herstellung von Hopfenextrakten wird wie bei Pellets darauf geachtet, die Originalqualität des Naturprodukts nicht zu verändern. Seit Anfang der Siebziger Jahre wird Hopfen großtechnisch extrahiert. Um die polaren Harz- und Ölbestandteile der Hopfendolde zu lösen wird zur schonenden Extraktion der Hopfenbestandteile flüssiges oder überkritisches CO₂ bzw. Ethanol verwendet.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die brautechnisch wichtigen Inhaltsstoffe des Hopfens

Bitterstoffe und ätherische Öle sind typische Bestandteile des Hopfens, die seinen Brauwert bestimmen. Von geringerer Bedeutung ist der Gerbstoffgehalt. Bitterstoffe und ätherische Öle sind in den Lupulin-drüsen der Hopfendolden enthalten. Die Gerbstoffe kommen hauptsächlich in den Doldenblättern, Spindeln und Stielen vor.

Qualität

Spalt Spalter entspricht den Qualitätsmindestanforderungen nach der VO (EWG) Nr. 890/78, die für die Vermarktung von Hopfendolden und Hopfenextrakten auf Gemeinschaftsebene festgelegt wurden. Gemäß der EWG VO Nr. 1696/71 und den dazugehörigen Ergänzungsverordnungen werden die Qualität und die Herkunft des Hopfens durch die Zertifizierung gegenüber dem Brauer flächendeckend dokumentiert.

Sorte und Inhaltsstoffe

Die Bezeichnung „Spalt Spalter“ erklärt sich daraus, dass bei der Sortenbezeichnung immer das entsprechende Anbauggebiet vor die Sortenbezeichnung gesetzt wird, im konkreten Fall also „Spalt Spalter“.

Würde die Hopfensorte „Spalter“ in einem anderen Anbauggebiet angebaut werden, was derzeit nicht der Fall ist, wäre durch das der Sorte in der Bezeichnung vorgesetzte Anbauggebiet eine eindeutige Unterscheidung von im Anbauggebiet Spalt erzeugten Hopfen möglich. Beispielsweise müßte ein in der Hallertau erzeugter Spalter „Hallertau“ „Spalter“ heißen. Eine Konfliktsituation mit der zum Schutz beantragten Bezeichnung „Spalt Spalter“ mit einer Sorte ist somit nicht gegeben. Zu den Inhaltsstoffen wird unter 5. Näher Bezug genommen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die vollständige Erzeugung des Rohhopfens bis zum die Abpacken der Hopfendolden durch den Hopfenplanzer, erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet. Auch für die Vermehrung des Spalt Spalter Hopfens dürfen nur Mutterpflanzen aus diesem Gebiet verwendet werden.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das abgegrenzte geografische Gebiet stimmt mit dem Hopfen-Anbauggebiet Spalt überein. Dieses wird in § 3 der Bayerischen Verordnung zur Durchführung des Hopfengesetzes (BayHopfDV) (Quelle 4a) definiert. Danach umfasst das Anbauggebiet Spalt die Siegelbezirke Spalt und Kinding.

Zum Siegelbezirk Spalt gehören die folgenden Gemeinden:

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

Zum Siegelbezirk Kinding gehören die folgenden Gemeinden: Altmannstein (nur die Gemarkungen Pondorf und Schamhaupten), Beilngries, Denkendorf, Kinding, Kipfenberg, Titting, Greding, Berching.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Der Hopfenanbau in der Region Spalt hat im Mittelalter den bis dahin üblichen Weinbau abgelöst. In Spalter Orten wie Großweingarten steht der Hopfen in ehemaligen Weinlagen. Das milde Klima der Spalter Region mit 650 mm Niederschlägen und eine lange Sonnenscheindauer von 1 700 Stunden im Jahr sind ideal für den Hopfenanbau im Spalter Gebiet. Tiefgründige, leichte bis mittelschwere, leicht erwärmbare Böden bieten für das Gedeihen der Hopfenkultur optimale Voraussetzungen.

Hydrogeologisch ist das Anbauggebiet Spalt im Wesentlichen dem Sandsteinkeuper und dem fränkischen Jura und somit den Kluft- und Karstgrundwasserleitern zuzuordnen. Es überwiegen sandig-lehmige bis lehmig-tonige Böden mit vielfach geringer Wasserspeicherfähigkeit. Im hügeligen Gelände werden die Hopfengärten traditionell in Tallagen angelegt, in denen auch bei länger ausbleibenden Regenfällen Wasserreserven vorhanden sind. Das Anbauggebiet Spalt liegt im Ursprungsgebiet vieler kleinerer und mittlerer Gewässer. Relativ gering ist dagegen der Anteil der größeren Fließgewässer.

Die Erzeuger (Pflanzer) von „Spalt Spalter“ erzeugen hervorragende Hopfen für die Brauwirtschaft. Das Hopfenanbauggebiet Spalt zählt zu den kleinen, aber feinsten und traditionsreichsten Hopfenanbaugebieten. Schon seit über 1 000 Jahren wird in dem Gebiet Hopfen angebaut. Hopfen aus der Stadt Spalt trägt das älteste Gütesiegel der Welt. Es wurde im Jahr 1538 vom Eichstätter Fürstbischof Philipp von Pappenheim der Stadt Spalt verliehen und zeugt vom Qualitätsbewusstsein der Spalter Hopfenbauern. Bereits im Mittelalter war der Spalt Spalter eine begehrte Handelsware. Die feinen Hocharomasorten des Spalter Anbaugebietes eignen sich hervorragend zur Herstellung von Spitzenbieren (Barth, Klinke, Schmidt DER GROSSE HOPFENATLAS, S. 115ff).

Eine besondere Tradition hat hier der Anbau der Hocharomasorte „Spalter“. Diese Sorte ist eine Landsorte aus dem Saazer Formenkreis (Spalter, Tettninger, Saazer), die seit Jahrhunderten um die Ortschaft Spalt angebaut wurde und auch heute noch fast ausschließlich im Anbauggebiet Spalt erzeugt wird. Beeinflusst durch das Klima und die geologischen Besonderheiten hat sich hier aus der Landsorte ein gebietsbezogener Typ entwickelt. Durch Klonauslese wurden Qualität, Einheitlichkeit und Aroma laufend verbessert. Das in Jahrhunderten gewachsene Know-how ergänzt durch die klimatisch günstigen Rahmenbedingungen des Anbaugebietes Spalt haben dazu geführt, dass in diesem Gebiet eine auf der Welt einzigartige Hopfenaromasorte entstanden ist, die international höchstes Renommee genießt und wegen der besonderen geschmacklichen Ausprägung im fertigen Bier von führenden Brauereien bei der Herstellung hochwertigster Biere geschätzt ist.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Grundlage für die Einzigartigkeit des „Spalt Spalters“ sind die speziellen Anbaubedingungen, die sich aus den Bodenverhältnissen und den klimatischen Bedingungen zusammensetzen. Angesichts dieser Bedingungen würde der „Spalt Spalter“ in anderen Gebieten nicht dieselbe Qualität und Güte sowie die Ertragsleistung erzielen. Insbesondere werden der Wirkstoffgehalt und das Wachstum durch die Boden- und Klimabedingungen entscheidend geprägt. Als typisches Merkmal prägen die hochfeinen Aromastoffe den „Spalt Spalter“ Hopfen. Der Myrcenengehalt liegt bei 20-35 %. Ein typisches Merkmal ist das Vorhandensein einer großen Menge an Farnesen (10-20 %), das bei Aromahopfen aus anderen Anbaugebieten nicht in dieser Menge vorkommt. Der hohe Farnesengehalt bildet zusammen mit den relativ niedrigen Gehalten an Alpha-Bittersäure (2,5-5,5 %) und Betasäure (3,0-5,0 %) einen einzigartigen Gesamtcharakter der das Aroma des „Spalt Spalters“ eindeutig prägt und unverwechselbar macht. Dieser Zusammenhang der Anbauverhältnisse mit den daraus resultierenden typischen Merkmalen machen deutlich, warum nur die Sorte „Spalt Spalter“ als geschützte Ursprungsbezeichnung bezeichnet werden darf.

So unterscheidet sich „Spalt Spalter“ aufgrund der Bodenformation im Anbauggebiet sowie durch das besondere Klima mit durchschnittlich 1 700 Stunden Sonnenschein/Jahr und nur durchschnittlich 650 mm Niederschlag im Jahr besonders im hohen Farnesengehalt von den meisten anderen Hopfensorten und -herkünften. Darüber hinaus zeichnet sich „Spalt Spalter“ in seiner Gesamtzusammensetzung durch ein besonderes intensives und feines Hopfenaroma aus, das im Rahmen einer Aromabeschreibung als blumig, fruchtig und würzig beschrieben werden kann. Hieraus resultiert als Gesamteindruck beim Bier eine harmonisch abgerundete, anhaltend volle und milde Intensität der Hopfenblume (vgl. Sortenmappe der CMA mit Bonitierung und Brauersuch).

Bei verschiedenen Messen und Ausstellungen hat „Spalt Spalter“ immer wieder sehr gut abgeschnitten. Bei den wichtigsten Qualitätsmerkmalen der deutschen Hopfensorten ist „Spalt Spalter“ eine der Spitzen-Aromasorten. Auf zahlreichen Hopfenschauen wurden Spitzenplätze im Bezug auf Aroma- und Gesamteigenschaften des „Spalt Spalters“ erreicht.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Der Boden und das milde Klima des Anbaugebietes Spalt haben in Verbindung mit dem in Jahrhunderten gewachsene Know-how der örtlichen Hopfenpflanzer eine auf der Welt einzigartige Hopfenaromasorte mit unverwechselbaren Merkmalen entstehen lassen, die auch heute noch praktisch nur im Anbaugebiet Spalt erzeugt wird und wegen ihrer besonderen feinen geschmacklichen Ausprägung im fertigen Bier international geschätzt wird.

Die klimatischen Bedingungen des ehemaligen Weinbaugebietes Spalt mit 1 700 Sonnenscheinstunden im Jahr sowie einer Niederschlagsmenge von lediglich 650 mm/Jahr prägen die auf sandigen, gut durchwurzelbaren Böden wachsenden Hopfen. Die Grundlage für die Einzigartigkeit des „Spalt Spalter“ Hopfens (vgl. 5.2 Besonderheiten des Erzeugnisses) sind die speziellen natürlichen Bedingungen im Spalter Anbaugebiet.

Die Kombination der im Anbaugebiet Spalt einzigartig vorhandenen Bedingungen von durchschnittlicher Niederschlagsmenge, Temperatur, Bodenprofil, Höhe über dem Meeresspiegel, Sonnenscheindauer und Wasserversorgung aus kleinen Fließgewässern machen den Anbau von „Spalt Spalter“ in seiner Qualität und Güte einzigartig. Andere Hopfenanbaugebiete unterscheiden sich stets in einigen grundlegenden Anbaubedingungen (wie z.B. andere Gesteinsformationen bzw. Bodenzusammensetzung, kürzere Sonnenscheindauer oder fehlende Tallagen im hügeligen Gelände).

Ursprungsnachweis

Die Hopfenwirtschaft hat sich auf gemeinsame Kriterien für die Organisation und Durchführung der Qualitätsuntersuchung geeinigt, die in den Richtlinien der „Arbeitsgruppe neutrale Qualitätsfeststellung“ festgelegt wurden. Alle Marktpartner erkennen die Ergebnisse an. Die Neutrale Qualitätsfeststellung ist zugleich mit der aus der traditionellen Siegelung des Hopfens verbundenen Dokumentation über die Herkunft und über die Chargenrückverfolgbarkeit Garant für eine sichere Unterscheidung der Herkunftsgebiete. Der Erzeuger wiegt, kennzeichnet und siegelt (verplompt) unter Aufsicht den erzeugten Hopfen. Er erstellt eine Erklärung, die sogenannte Begleiturkunde über die Anzahl, das Gewicht und Herkunft des Hopfens.

Die Erzeugung von „Spalt Spalter“ wird in der Siegelhalle (Hopfenkühlhalle) oder auf dem Hopfenbaubetrieb vom Siegelbeamten nach zertifizierten Grundsätzen vorgenommen. Ohne Siegelurkunde kann der Hopfen nicht einer weiteren Verarbeitung zugeführt, bzw. in den Verkehr gebracht werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Markenblatt Heft 01 vom 7. Januar 2011, Teil 7c, S. 490

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