

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

bb) Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.2 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 304 99 906.7 Ä 06/10

Tettnanger Hopfen

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: HVG Service Baden Württemberg e.V.
Anschrift: Kaltenberger Straße 41, 88069 Tett nang
Telefon: 07542/52136
Telefax: 07542/52160
E-Mail: j.weishaupt@hvg-germany.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Berechtigtes Interesse:

Bei dem Antragsteller handelt es sich um eine Vereinigung von Erzeugern des Tettnanger Hopfens, die auch den ursprünglichen Schutzantrag gestellt hat.

Vertreter:

Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

Art des Erzeugnisses:

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

Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

e) Herstellungsverfahren:

1. Die nachfolgenden Sätze 4-6 werden komplett gestrichen:
Der Tettnanger 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 Tett nang 6 Reihen ein sog. „Fach“ und erst dann folgt die Fahrgasse.

Begründung: Die Einführung (verschiedener) neuer Aufleitsysteme erfolgt aus arbeitsökonomischen Gründen, sie erleichtert insbesondere den Einsatz von Maschinen.

2. In Satz 7 wird *Anfang bis Mitte April* ersetzt durch *Anfang März bis Mitte April*.

Begründung: Die Ausdehnung des Schnittzeitraums ermöglicht eine bessere Anpassung an klimatisch bedingte zunehmend ungünstigere Witterungseinflüsse und erlaubt zudem einen optimierten Personaleinsatz.

3. Die nachfolgenden Sätze 16 und 17 werden komplett gestrichen:

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.

Begründung: Neue Aufleitsysteme können den Herbizideinsatz notwendig machen. Dieser erfolgt nur in den – relativ seltenen Fällen – einer starken Unkrautbildung und ist erforderlich, um die Wasserverfügbarkeit für die Hopfenpflanze zu erhöhen. Nachteilige Auswirkungen auf die Qualität des Hopfens sind dadurch nicht zu erwarten.

4. In Satz 20 wird *62 Grad* durch *65 Grad* ersetzt.

Begründung: Neue wissenschaftliche Erkenntnisse können eine Trocknungstemperatur von bis zu 65 Grad erforderlich machen. Die Anhebung der maximalen Trocknungstemperatur entspricht den Allgemeinen Vereinbarungen zum Hopfenlieferungsvertrag; hier ist in der Qualitätstabelle für deutschen Siegelhopfen festgelegt, dass Rohhopfen mit einer Temperatur von 60 – 65° C zu trocknen ist. Die Trocknung bei höherer Temperatur dient zudem der Steigerung der Energieeffizienz. Eine Beeinträchtigung des hochfeinen Aromas erfolgt hierdurch nicht.

Vollständige Spezifikation:

(Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

- a) Name:
„Tettlinger Hopfen“
- b) 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 Hopfenspindele und ist Trägerin der brauwertvollen Inhaltsstoffe des Tettlinger 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 Tettlinger 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 „Tettlinger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettling definiert. Neben den Hauptsorten Tettling (ab 1973 der einheitliche „Tettlinger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, 342) und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettling wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettling angebaut.
Verwendung: Tettlinger Hopfen dient fast ausschließlich (ca. 99 %) der Bierproduktion (ein geringer Teil geht in die Pharmazie). Tettlinger 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 Tettlinger Hopfens verloren gehen können.
Inhaltsstoffe: Die wertgebenden Inhaltsstoffe des Hopfens sind Bitterstoffe (Hopfenharze), Aromastoffe (Ätherische Öle) und Gerbstoffe (Polyphenole). Tettling definiert sich als Aromahopfen Anbaugebiet. Der Tettlinger 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 Tettlinger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettling 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 Tettlinger Hopfens (Sorte Tettling 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 Tettlinger Hopfen als feinsten Hopfen zu definieren.
- c) Geografisches Gebiet:
Das geographische Gebiet entspricht dem Anbaugebiet Tettling. Dieses umfasst: 1. im Bodenseekreis die Gemeinden Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen und Tettling, 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).
- d) Ursprungsnachweis:
Die Herkunft des jeweiligen Hopfens wurde 1929 erstmals im so genannten Hopfenherkunftsgesetz geregelt und im Hopfengesetz von 1996 fortgeschrieben. Der Gebietsname „Tettling“ 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 Tettlinger Hopfens aus dem Anbaugebiet Tettling 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 Anbaugebiet, 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.
- e) Herstellungsverfahren:
Das Hopfenjahr in Tettling reicht von März — September. Der Tettlinger Hopfen wird über sog. Schnitffechser, aus eigenem Bestand oder von Nachbarfeldern, jedenfalls zu 100 % aus dem Anbaugebiet Tettling vermehrt. Im April beginnt der Hopfenpflanzer mit den Bodenarbeiten (Fräsen, Eggen, Scheiben). Anfang März bis Mitte April werden die Pflanzen unter der Erdoberfläche für den neuen Austrieb geschnitten. Dieser Schnitzeitpunkt erfolgt in Tettling im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten ca. 2-3 Wochen später, da die Pflanzen im Anbaugebiet Tettling aufgrund der günstigeren klimatischen Bedingungen schneller wachsen und früher reif sind. Auch findet man in Tettling 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 Hopfenrieben 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, spricht die Ausdoldung über.
Ab ca. 20. August beginnt die Ernte. Blätter, Triebe und Dolden werden von der Rebe getrennt und gereinigt. Nach der Trocknung (mit max. 65 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.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der Anbau von Hopfen im Tettninger 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 Tettninger Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz zusammen mit acht Stadtbürgern einführte, gezielt für den klimatischen Grenzbe- reich des Weins (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 15). Die flächenmäßige Expansion, die im Norden bald Anschluss fand zum älteren Anbaugelände 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 Anbaugelände 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 Tettninger Hopfen wird ausschließlich auf dem sog. Niederterrassenschotter, der Jungmoräne der Würm- Eiszeit angebaut, im Schussenbecken, entlang der Ar- gen und an deren eiszeitlichen Rändern. Diese Boden- formation mit tiefer liegenden Grundwasserströmen er- möglicht ihm tief zu wurzeln (bis zu 2m). Gleichzeitig erfolgt dadurch eine kontinuierliche Feuchtigkeitsver- sorgung, auch bei extremen Trockenperioden. Das hier zwischen 400 und 600 m ü. NN herrschende, vom Bo- densee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielt beim Tettninger Hopfen eine weitere, wesentliche Rolle für die Aromausprägung.

Der Tettninger Hopfen findet klimatische Bedingungen vor (Mittelwerte der Jahresdurchschnittstemperatur, Sonnenscheindauer und Niederschlagsmenge) die ein- zigartig 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 deut- schen Anbaugelände.

Das Zusammenwirken von geologischer Grundlage (Bo- dengüte) und klimatischen Gegebenheiten bewirkt ein Optimum bei Aufwuchs und Doldenbildung des Tettnan- ger Hopfens und damit seine weitgehend geografisch bedingte Homogenität. Die Tatsache, dass beim Tett- nanger 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 Hop- fenpartie im Tettninger Hopfenlabor auf äußere Quali- tätsmerkmale (z.B. Befall, Feuchtigkeit, Doldenblätter, Sortenreinheit und Homogenität) untersucht. Dem Tett- nanger Hopfen wird hierbei alljährlich eine hohe Homo- genität bescheinigt.

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

Feinstes Aroma aus der kleinen aber feinen Hopfenmet- ropole Tettngang findet weltweit seine Liebhaber und ist in Japan nicht weniger beliebt denn in den USA. Ein be- sonderer 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-Jah- resberichte 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 Fas- zination der Hopfenkultur. Auf dem 4 km langen Tettnan- ger Hopfenlehrpfad findet der interessierte Besucher alles Wissenswerte über den Tettninger Hopfen. Die mit 42 km Gesamtlänge ausgewiesene Tettninger Hop- fenschleife führt den Radfahrer durch das Anbaugelände Tettngang. Auf dem jährlich im August, kurz vor der Ernte, stattfindendem Hopfenfest in Tettngang-Kau zelebrieren die Einwohner Tettngangs die lange Tradition „ihres Grün- en Goldes“. Last but not least repräsentieren die alle 2 Jahre neu gewählten Tettninger Hopfenhoheiten (Hop- fenkönigin + 2 Prinzessinnen) den Tettninger Hopfen regional und international.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Lacon GmbH
Anschrift: Weingartenstr. 15 77654 Offenburg
DEUTSCHLAND
Telefon: +49 781919 3730
Telefax: +49 781919 3750
E-Mail: lacon@lacon-institut.org

h) Etikettierung:

–

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Deutsches Hopfengesetz vom 21. Oktober 1996.
Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum Baden-
Württemberg zur Durchführung des Hopfengesetzes
(HopfenVO) vom 01. April 1999.
EWG Verordnung Nr. 1696/71, 1784/77 und 890/76.