

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2013/C 57/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾****„POPERINGSE HOPSCHOUTEN”/„POPERINGSE HOPPESCHOUTEN”****EG-nummer: BE-PGI-0005-0968-22.02.2012****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”

2. Lidstaat of derde land:

België

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zijn de scheuten die langzaam groeien in het ondergrondse gedeelte van de hopplant (*Humulus Lupulus*). Eenmaal volgroeid hebben ze een diameter van 3 à 5 mm en een lengte van 4 tot 8 cm. De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zijn steeds mooi wit, vrij van aarde en vrij van ziekten en parasieten. Ze hebben een stevige structuur en zijn krokant (niet draderig, niet houtig). Op die manier zijn ze gemakkelijk te breken zonder te vezelen aan de uiteinden. De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” vertonen sporen van knopen (in tegenstelling tot bijvoorbeeld sojacheuten).

De smaak van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” is zeer specifiek, maar laat zich het best omschrijven als een „typische notensmaak” die neigt naar cichorei. Vergelijken is moeilijk, maar om de organoleptische kenmerken toch weer te geven is een vergelijking toch gepast. De smaak

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

van „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” doet denken aan postelein, of aan dikke taugé, of aan de roomachtige en nootachtige smaak van schorseneren. De smaak is fris, zeer aards.

De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” bestaan hoofdzakelijk uit eiwitten, bevatten geen vetten, waarbij het caloriegehalte nagenoeg nul is. De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zijn ook rijk aan micronutriënten en vitamines, in het bijzonder de vitamines van de B-groep.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

—

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De volgende stappen in de productie van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden: het bedekken van de hopplanten met aarde, het verwijderen van de uitlopers waarop de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” groeien en het oogsten. Dit geldt zowel voor de teelten in vollegrond als in de verwarmde serre.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

Om de echtheid en de streekgebondenheid te garanderen moet het sorteren, verpakken en labelen van „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” binnen het geografisch gebied gebeuren. Zodra de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” verpakt zijn, kunnen ze vrij via reguliere handelskanalen van buiten het geografisch gebied worden verhandeld.

Het verpakken binnen het geografisch gebied heeft als doel de herkomst, traceerbaarheid, kwaliteit en reputatie te waarborgen. Het verpakken binnen het geografisch gebied is noodzakelijk om de kwaliteit van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” te kunnen garanderen. Op deze manier is de keten tussen oogst (op velden of in serres binnen het geografisch gebied) en verpakking erg kort wat uiteindelijk de kwaliteit ten goede komt. Vele manipulaties en verhandelingen gaan immers ten koste van de kwaliteit van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” die een teer product blijven dat gemakkelijk beschadiging oploopt.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Het voor consumptie bestemde product moet voorzien worden van de volgende aanduiding:

etiketten met hierop vermeld

- „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”, naam van de teler + individueel identificatienummer
- aanduiding i.v.m. traceerbaarheid product, waarvoor de producent in samenspraak met de aanvragende groepering verantwoordelijk is.
- EU-symbool voor BGA

4. **Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:**

Het productiegebied bestaat uit de stad Poperinge (omvat naast het stadcentrum van Poperinge volgende deelgemeenten: Krombeke, Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe en Watou), de aangrenzende stad Ieper (omvat naast het stadcentrum van Ieper volgende deelgemeenten: Boezinge, Brielen, Dikkebus, Elverdinge, Hollebeke, Sint-Jan, Vlamertinge, Voormezele, Zillebeke en Zuidschote) en de aangrenzende gemeente Vleteren (omvat Westvleteren, Oostvleteren en Woesten).

5. Verband met het geografische gebied:

De beschermde geografische aanduiding „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” is gebaseerd op faam en op de traditie om dit product in de streek rond Poperinge te produceren.

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Er zijn een aantal verklaringen waarom er „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” in de streek rond Poperinge geteeld worden.

Een eerste reden is de ideale geschiktheid van de plaatselijke bodem en de weersomstandigheden. Poperinge heeft een Ldcz-bodemtype: matig natte zandleembodem met sterk gevlekte, verbrokkelde textuur B horizont. De bodem wordt dichter in de diepte, waardoor snelle drainage van de ondergrond mogelijk is.

Goede, diepe zandleemgrond met een degelijke afwatering en een goede kalktoestand is ideaal voor hopteelt. Er moet een vrij grote hoeveelheid vocht aanwezig zijn die uit de diepere grondlagen kan geput worden.

De streek rond Poperinge heeft net als de rest van West-Vlaanderen een gematigd zeeklimaat met droge winters en warme, vochtige zomers. De nabijheid van de zee heeft een milderende invloed op de uiterste temperaturen. Het jaargemiddelde van de neerslag is 825 mm. Dit soort klimaat is gunstig voor de teelt van „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Daarnaast hebben de landbouwers binnen het gebied decennia lang een uitgebreide knowhow opgebouwd voor de teelt van „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten”.

Landbouwers telen en oogsten hopscheuten op twee manieren. Er is de aloude en klassieke methode van hopscheuten uit de vollegrond. Alle hopregio's blijven tot op vandaag bij dat productieproces zweren, ook Poperinge. Maar in 1983 leidde wetenschappelijk onderzoek tot de hopscheutenteelt in een verwarmde serre. Enkel in de Poperingse regio wordt deze exclusieve tweede teeltmethode gebruikt. In de regio Poperinge komt één derde van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” uit verwarmde serres, twee derden uit de vollegrond. De combinatie van beide teeltsystemen is specifiek voor het geografisch gebied. De oogst van „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” is zeer arbeidsintensief en moet met de grootste voorzichtigheid en aandacht gebeuren om de tere hopscheuten niet te kwetsen. De telers van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” beschikken dan ook ruime kennis en vaardigheden die hiervoor noodzakelijk zijn.

In 1983 werd het keurbroederschap „De Witte ranke” opgericht, genoemd naar de destijds wijdverbreide hopvariëteit. De bedoeling van het Keurbroederschap was en is de belangen te behartigen van de Westhoek in het algemeen en de Poperingse regio en haar „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” in het bijzonder.

5.2. Specificiteit van het product:

Binnen het ruime aanbod aan „scheuten” vormen de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” een zeer bijzonder product. In de eerste plaats omwille van hun bijzondere structuur. Enkel het krokante gedeelte van de hopscheut wordt gebruikt voor consumptie, dit is het bovenste gedeelte dat bij de tweede knoop van de scheut afgebroken wordt en zorgt voor een krokante witte scheute van 5 tot 8 cm.

Daarnaast hebben de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” een zeer specifiek smaak die niet eenvoudig te omschrijven is. De dichtste benadering is een „typische roomachtige notensmaak” die neigt naar chicorei. De aparte smaak is zeer fris en aards en wordt mede bekomen door de typische bodem en klimaat in het afgebakende geografische gebied.

De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zijn een typisch seizoensproduct dat enkel geoogst kan worden van eind december tot eind april. De „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hoppescheuten” zijn dus slechts gedurende een beperkte periode in het jaar beschikbaar.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Hop was in bierbrouwend België een belangrijke teelt. In de middeleeuwen was bier een populaire drank ter vervanging van het weinig zuivere water. Hop werd vanaf de 13e eeuw gebruikt in

de brouwerijen en verving de geheime mengsels van bittere en aromatische kruiden (het zogenaamde „gruut“). De teelt is in Poperinge terechtgekomen ter vervanging van de lakennijverheid. De geschiedenis wil dat Jan zonder Vrees in de 15e eeuw de Poperingenaars, die hun recht om laken te produceren kwijt waren, stimuleerde om hop te gaan telen.

De regio rond Poperinge is, omwille van zijn bodemstructuur en klimaat, uiterst geschikt voor de teelt van hop. Zo groeide de regio rond Poperinge, samen met Asse-Aalst, uit tot de hopschuur van Europa.

Een van de cruciale stappen bij de teelt van hop is het verwijderen van de overtollige scheuten. Per plant worden twee tot drie scheuten behouden die uitgroeien tot nieuwe ranken waarop de hopbellen kunnen groeien.

Hopscheuten waren in eerste instantie dus een nevenproduct van de hopbellenteelt, maar ze waren, in het vroege voorjaar, wanneer verse groente nog schaars was, een welkome delicatessen.

Al in de 16e eeuw wordt verwezen naar het gebruik van de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ als verse groente en wordt zelfs geneeskrachtige werking toegeschreven aan de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“.

Zo schreef dokter Rembert Dodoens in 1554 al dat „de scheutkens van de hoppe ghebruyckt worden voor spyse en dat sy dienen om den smaeck te ghenoeghen“. Dodoens schreef aan de Poperingse hopscheuten ook geneeskrachtige werking toe. „Kracht en werkinghe“. De scheutkens of jonghe uyt-spruytselen van de hoppe worden voor spyse ghebruyckt: dan nochtans sy dienen eer om den smaeck te ghenoeghen dan om het lichaem eenigh voedsel te gheven: want sy voede seer weynigh: nochtans zyn sy het inghewaent nuttelijk, midts dien dat sy openen ende de pisse doen rijzen ende voortkomen ende oock om dat sy den kamergangh wat verlichten ende den bucyk wat weerkragtigh maken.

In 1581 publiceerde Matthias de Lobel (25), een kruidkundige en geneesheer, een „Krudtboeck“. Hierin wijst hij op het gebruik om wortelscheuten als groente te eten:

„De jonghe scheutjens die inden maerte ende april eerst utcommen, soo wel vande wilde als tamme hoppe, worden vant ghemeyne volck inde plaetse van salaet geheten, die eenen lieflicken smaecke van cichorye hebben ende matelic warm zijn.“

Ook later komen de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ steeds vaker voor in diverse geschriften. In de loop van de eeuwen en jaren is er in het geografisch gebied een dermate kennis opgebouwd van de teelt en het gebruik van de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ dat er gesteld kan worden dat de telers hier een specifieke technische kennis voor hebben en over diverse vaardigheden beschikken die men in andere regio's niet kent (zoals het telen in serres).

Tevens kan worden gesteld dat door het feit dat in vele (oude) geschriften over de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ en de regio melding gemaakt wordt, er een faam rond het product is ontstaan die rechtstreeks kan toegeschreven worden aan het product, de teelttechniek van de producenten en hun geografisch gebied. Dat er nog verder geïnvesteerd wordt in de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ is dan weer vast te stellen in het blijvende wetenschappelijke onderzoek over de rassen en teelttechniek van de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Sinds het einde van de 19e eeuw serveren diverse restaurants in de regio rond Poperinge gerechten met „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“. Soms wordt zelfs een volledig menu met „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ samengesteld. De faam van de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ blijkt ook heel sterk uit de vele artikelen die terug te vinden zijn in de literatuur en pers, over het gebruik van de Poperingse hopscheuten/Poperingse bij de plaatselijke horeca. Zo worden de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ in de pers vaak omschreven als „het witte goud uit Poperinge“.

Op culinair vlak hebben de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ immers tal van mogelijkheden. De culinaire pers besteedt elk seizoen opnieuw veel aandacht aan de „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ die als een ware delicatessen worden beschouwd en zowel op het internet als in diverse kookboeken kan je heel wat specifieke recepten met „Poperingse hopscheuten“/„Poperingse hoppescheuten“ terugvinden.

In het voorjaar organiseert het Keurbroederschap „De witte ranke” jaarlijks in samenwerking met de stad Poperinge het hopscheutenfestival, waarbij de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” centraal staan. Toprestaurants in de omgeving van Poperinge bieden een speciaal menu aan met gerechten waarin de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” verwerkt zijn. Daarnaast open verschillende telers de deuren van hun bedrijf zodat de consument de teelt van de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” van dichtbij kan leren kennen. In 2008 gaf het Keurbroederschap, naar aanleiding van haar 25e verjaardag een boek uit specifiek gewijd aan de „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten”.

Dat zowel de horeca als de consument elk jaar weer vol verlangen uitkijkt naar de eerste „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” blijkt ook uit de jaarlijkse primeurverkoop in december, waarbij de eerste „Poperingse hopscheuten”/„Poperingse hopperscheuten” steevast topprijzen halen bij kopers uit binnen- en buitenland.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/dossier%20met%20bijlagen.pdf>

of

<http://www.vlaanderen.be/landbouw> — beleid — kwaliteitssystemen — Europese kwaliteitssystemen — Vlaamse dossiers
