Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

VERORDNUNG (EWG) Nr. 890/78 DER KOMMISSION
vom 28. April 1978
über die Einzelheiten der Zertifizierung von Hopfen

(ABl. L 117 vom 29.4.1978, S. 43)

Geändert durch:

		Amtsblatt Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EWG) Nr. 1465/79 der Kommission vom 13. Juli 1979	L 177	35	14.7.1979
►**M2**	Verordnung (EWG) Nr. 3479/80 der Kommission vom 30. Dezember 1980	L 363	83	31.12.1980
►**M3**	Verordnung (EWG) Nr. 1979/83 der Kommission vom 18. Juli 1983	L 195	34	19.7.1983
►**M4**	Verordnung (EWG) Nr. 2600/85 der Kommission vom 16. September 1985	L 248	9	17.9.1985
►**M5**	Verordnung (EWG) Nr. 3589/85 der Kommission vom 17. Dezember 1985	L 343	19	20.12.1985
►**M6**	Verordnung (EWG) Nr. 3994/88 Der Kommission vom 21. Dezember 1988	L 354	24	22.12.1988
►**M7**	Verordnung (EWG) Nr. 921/89 der Kommission vom 10. April 1989	L 97	40	11.4.1989
►**M8**	Verordnung (EWG) Nr. 2265/91 der Kommission vom 26. Juli 1991	L 208	22	30.7.1991
►**M9**	Verordnung (EWG) Nr. 2928/93 der Kommission vom 25. Oktober 1993	L 265	4	26.10.1993
►**M10**	Verordnung (EG) Nr. 852/94 der Kommission vom 15. April 1994	L 98	22	16.4.1994
►**M11**	Verordnung (EG) Nr. 1021/95 der Kommission vom 5. Mai 1995	L 103	20	6.5.1995

Geändert durch:

►**A1**	Beitrittsakte Griechenlands	L 291	17	19.11.1979

▼B

VERORDNUNG (EWG) Nr. 890/78 DER KOMMISSION

vom 28. April 1978

über die Einzelheiten der Zertifizierung von Hopfen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1696/71 des Rates vom 26. Juli 1971 über die gemeinsame Marktorganisation für Hopfen [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1170/77 [2], insbesondere auf Artikel 2 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 des Rates vom 19. Juli 1977 [3] enthält die allgemeinen Regeln für die Hopfenzertifizierung.

Um eine weitgehend einheitliche Anwendung der Zertifizierungsverfahrens in den Mitgliedstaaten zu gewährleisten, ist es angezeigt, die Erzeugnisse festzulegen, die der Zertifizierung unterliegen, sowie die im Zusammenhang mit der Zertifizierung durchzuführenden Arbeiten und die Angaben zu bestimmen, welche die verschiedenen Begleitdokumente dieser Erzeugnisse enthalten müssen.

Zum Zweck der Kontrolle ist es bei Hopfenzapfen angezeigt, daß der Zertifizierung eine vom Einzelerzeuger oder dem einem Zusammenschluß angehörenden Erzeuger unterzeichnete Erklärung beiliegt. Dieses Dokument muß Angaben enthalten, die es ermöglichen, den Weg des Hopfens vom Zeitpunkt seiner Vorführung zur Zertifizierung bis zur Ausstellung der Bescheinigung nachzuvollziehen.

Zur Bestimmung der Qualitätsmerkmale, die Hopfen aufweisen muß, um zur Vermarktung zugelassen zu werden, ist es zweckmäßig, den Feuchtigkeitsgehalt und den Anteil an Fremdbesatz zu berücksichtigen. Angesichts der guten Qualität, für die der Gemeinschaftshopfen bekannt ist, ist es zweckmäßig, sich hier an den derzeitigen Handelsgepflogenheiten auszurichten.

Den Mitgliedstaaten sollte freigestellt sein, nach welcher Methode sie den Feuchtigkeitsgehalt von Hopfen feststellen wollen, vorausgesetzt, daß die Methoden zu vergleichbaren Ergebnissen führen. Im Falle der Anfechtung wird es notwendig sein, nach einer gemeinschaftlichen Methode vorzugehen.

Um den in bestimmten Gebieten der Gemeinschaft üblichen Handelsgepflogenheiten Rechnung zu tragen, muß der mit oder ohne Samen vermarktete Hopfen gekennzeichnet und auf der Bescheinigung ein entsprechender Hinweis vermerkt werden.

Um die genaue Aufklärung der Verarbeiter über den Ursprung und die Eigenschaften des vermarkteten Erzeugnisses sicherzustellen, müssen gemeinsame Regeln für die Kennzeichnung der Verpackungen und die Zusammensetzung der Bezugsnummern der Zertifikate festgelegt werden.

Es sollte vorgesehen werden, daß die Zertifizierung von aufbereitetem Hopfen, der aus in nichtaufbereitetem Zustand zertifiziertem Hopfen hergestellt wird, nur dann möglich ist, wenn die Aufbereitung in einem geschlossenen Bearbeitungsvorgang erfolgt. Erfolgt jedoch diese Aufbereitung in den Siegelhallen oder Bescheinigungslagern, so ist es angezeigt, das nachfolgende Zertifizierungsverfahren zu vereinfachen.

---

[1] ABl. Nr. L 175 vom 4. 8. 1971, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 137 vom 3. 6. 1977, S. 7.
[3] ABl. Nr. L 200 vom 8. 8. 1977, S. 1.

▼B

Wird ein Erzeugnis unter amtlicher Kontrolle ohne Verarbeitung umgepackt, so sollte gleichfalls das nachfolgende Zertifizierungsverfahren vereinfacht werden.

Die Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 schreibt in Artikel 1 Absatz 1 zweiter Unterabsatz vor, daß die von der Zertifizierung ausgenommen Erzeugnisse einer Kontrolle unterliegen. Die Kontrolle muß sicherstellen, daß diese Erzeugnisse einerseits nicht den normalen Handelskreislauf der zertifizierten Erzeugnisse stören können und andererseits ihrer Bestimmung entsprechen bzw. ausschließlich von ihren Empfängern verarbeitet werden.

Diese Kontrolle sollte von den Einrichtungen durchgeführt werden, die auch die Zertifizierung vornehmen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Hopfen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

▼M9

Artikel 1

Im Sinne dieser Verordnung sind:

a) „nicht aufbereiteter Hopfen“: Hopfen, der ausschließlich dem ersten Trocknen und dem ersten Verpacken unterzogen wurde;

b) „aufbereiteter Hopfen“: Hopfen, der unter anderem dem abschließenden Trocknen und dem abschließenden Verpacken unterzogen wurde;

c) „Hopfen mit Samen“: Hopfen, der einen Samenanteil von mehr als 2 Gewichtshundertteilen enthält;

d) „Hopfen ohne Samen“: Hopfen, der einen Samenanteil von höchstens 2 Gewichtshundertteilen enthält;

e) „isomerisierter Hopfenauszug“: ein Auszug, bei dem die Alphasäuren weitgehend isomerisiert worden sind;

f) „isomerisiertes Hopfenpulver“: ein Pulver, bei dem die Alphasäuren weitgehend isomerisiert worden sind;

g) „neue isomerisierte Hopfenerzeugnisse“: Erzeugnisse, bei denen nicht nur die Alphasäuren weitgehend isomerisiert worden sind, sondern auch andere Bestandteile mehr oder minder stark verändert (je nach der Ausgangsstufe und den Bedingungen, unter denen die Umwandlung der Alphasäuren erfolgt ist) oder sogar absichtlich aus dem Enderzeugnis entfernt worden sind;

h) „Versiegeln der Verpackungen“: dergestaltiges Verschließen der Verpackung unter amtlicher Aufsicht, daß der Veschluß beim Öffnen beschädigt wird;

i) „geschlossener Bearbeitungsvorgang“: ein Hopfenaufbereitungs- oder Hopfenverarbeitungsprozeß unter amtlicher Aufsicht, bei dem gewährleistet ist, daß während des Vorgangs Hopfen oder Hopfenerzeugnisse weder hinzugefügt noch entnommen werden können. Der geschlossene Bearbeitungsvorgang beginnt mit dem Öffnen des versiegelten Ballens, der den aufzubereitenden oder zu verarbeitenden Hopfen oder das entsprechende Hopfenerzeugnis enthält, und endet mit dem Versiegeln der Verpackung, die den verarbeiteten Hopfen oder das verarbeitete Hopfenerzeugnis enthält;

j) „Partie“: eine Anzahl Packstücke, die Hopfen oder davon abgeleitete Erzeugnisse mit denselben Merkmalen enthalten und zur selben Zeit vom selben Erzeuger, von derselben Erzeugergemeinschaft oder vom selben Verarbeiter zur Zertifizierung vorgeführt werden.

▼B

Artikel 2

(1) Jeder zur Zertifizierung vorgeführten Partie Hopfenzapfen muß eine schriftliche unterzeichnete Erklärung des Erzeugers mit folgenden Angaben beigefügt sein:

— Name und Anschrift des Erzeugers,

— Erntejahr,

— Sorte,

— Anbauort,

— Grundbuch-Kennummer oder eine gleichwertige amtliche Angabe,

— Anzahl der Packstücke, die die Partie bilden.

(2) Die Erklärung begleitet die Hopfenpartie während der gesamten Dauer der etwaigen Aufbereitungs- oder Mischungsvorgänge und in jedem Fall bis zur Erteilung der Bescheinigung.

Artikel 3

(1) Bei Hopfenzapfen kann nur solcher Hopfen zur Zertifizierung vorgeführt werden, der der Definition nach Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe a) der Verordnung (EWG) Nr. 1696/71 und den Vermarktungsmindestanforderungen nach Anhang I der vorliegenden Verordnung entspricht.

(2) Die Einhaltung der Vermarktungsmindestanforderungen bezüglich des Feuchtigkeitsgehalts des Hopfens wird nach einer der Methoden des Anhangs II B kontrolliert. Die Methoden nach Anhang II B Ziffer 2 müssen jedoch durch die Kontrollstellen zugelassen sein und zu Ergebnissen führen, deren Standardabweichung 2,0 nicht überschreitet.

Im Falle der Anfechtung erfolgt die Kontrolle jedoch nach der Methode des Anhangs II B Ziffer 1. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission mit, welche Methoden sie anwenden.

(3) Die Einhaltung der Vermarktungsmindestanforderungen, mit Ausnahme des Feuchtigkeitsgehalts, wird nach herrschendem Handelsbrauch kontrolliert.

Im Falle der Anfechtung erfolgt die Kontrolle jedoch nach der Methode des Anhangs II C.

Artikel 4

In Anwendung der in Artikel 3 genannten Kontrollmethoden gemäß Anhang II B Ziffer 1 und Anhang II C werden Stichproben wie folgt entnommen:

a) Die Stichproben werden aus jeder Partie entnommen und betreffen mindestens ein Packstück von zehn und in jedem Fall mindestens zwei Packstücke ein und derselben Partie.

b) Entnahme und Behandlung der Proben erfolgen nach der in Anhang II A beschriebenen Methode.

Artikel 5

Die in Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 vorgesehene Bescheinigung muß die jeweils zutreffende Angabe „Hopfen mit Samen“ oder „Hopfen ohne Samen“ tragen.

▼M11

Artikel 5a

Die Bescheinigung gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 trägt mindestens einen der folgenden, von der zuständigen Zertifizierungsbehörde anzubringenden Vermerke:

— Produit certifié — Règlement (CEE) nº 890/78,

▼M11

— Certificeret produkt — Forordning (EØF) nr. 890/78,

— Zertifiziertes Erzeugnis — Verordnung (EWG) Nr. 890/78,

— Πιστοποιημένο προϊόν — Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 890/78,

— Producto certificado — Reglamento (CEE) nº 890/78,

— Certified product — Regulation (EEC) No 890/78,

— Prodotto certificato — Regolamento (CEE) n. 890/78,

— Gecertificeerd produkt — Verordening (EEG) nr. 890/78,

— Produto certificado — Regulamento (CEE) nº 890/78,

— Varmennettu tuote — Asetus (ETY) N:o 890/78,

— Certifierad produkt — Förordning (EEG) nr 890/78.

▼B

Artikel 6

(1) Die in Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 bezeichnete Bezugsnummer der Zertifizierung setzt sich, wie in Anhang III angegeben, aus Kennzahlen und Kennbuchstaben zur Bezeichnung der Zertifizierungsstellen, der Mitgliedstaaten, der Erntejahre und der Nämlichkeit der Partien zusammen.

(2) Diese Bezugsnummer muß für alle Bestandteile ein und derselben Partie gleich sein.

▼M11

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vor dem 1. September 1978 die Liste der Zertifizierungsstellen und die jeder Stelle zugeteilte Kennzahl mit.

Im Falle Griechenlands, Spaniens, Portugals und Österreichs müssen diese Mitteilungen bis zum Ablauf des vierten Monats nach dem Beitrittszeitpunkt erfolgen.

Die Liste dieser Stellen und ihrer Kennzahlen wird im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*veröffentlicht. Der jeweils neueste Stand dieser Liste wird jährlich veröffentlicht.

▼B

Artikel 7

Die Kennzeichnung im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 wird nach Versiegelung des Packstücks, in dem das Erzeugnis in den Verkehr gebracht wird, gemäß Anhang IV unter Aufsicht abgeschlossen.

Artikel 8

(1) Der auf Basis von Hopfen, der in nicht aufbereitetem Zustand zertifiziert worden ist, hergestellte aufbereitete Hopfen kann nur dann zertifiziert werden, wenn die Aufbereitung in einem geschlossenen Bearbeitungsvorgang erfolgt.

(2) Erfolgt die Aufbereitung des Hopfens in den Siegelhallen oder Bescheinigungslagern, so wird

a) die Bescheinigung erst nach der Aufbereitung erteilt;

b) dem ursprünglichen nicht aufbereiteten Hopfen die in Artikel 2 genannte Erklärung beigefügt.

(3) In allen Fällen wird der Partie des ursprünglichen Hopfens vor der Aufbereitung eine Nummer zugeteilt. Diese Nummer muß in der Bescheinigung für den aufbereiteten Hopfen angegeben sein.

▼B

(4) Für die Zertifizierung müssen die Hopfenerzeugnisse, die aus Hopfen gemäß Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 hergestellt werden, in einem geschlossenen Bearbeitungsvorgang erzeugt werden.

▼M9

(5) Mit Ausnahme der in Anhang V genannten Stoffe dürfen nur zertifizierter Hopfen und zertifizierte Hopfenerzeugnisse gemäß Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 in den geschlossenen Bearbeitungsvorgang gelangen. Sie dürfen ausschließlich in demselben Zustand wie zum Zeitpunkt der Zertifizierung eingebracht werden.

(6) Muß bei der Erzeugung von Extrakten unter Verwendung von Kohlendioxid der geschlossene Bearbeitungsvorgang aus technischen Gründen unterbrochen werden, so versiegeln die Vertreter der amtlichen Stellen gemäß Artikel 1 Absatz 6 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 augenblicklich die Verpackung, die das Zwischenerzeugnis enthält. Die Siegel dürfen erst zum Zeitpunkt der Wiederaufnahme der Verarbeitung von den obengenannten Vertretern entfernt werden.

▼M8

Artikel 8a

(1) Bei der Verarbeitung von Hopfen zu Hopfenerzeugnissen müssen die in Artikel 8 Absatz 6 genannten Bediensteten während des gesamten Verarbeitungsablaufs zugegen sein. Sie überwachen die Verarbeitung auf allen Stufen. d.h. vom Öffnen der versiegelten Packstücke mit dem zu verarbeitenden Hopfenmaterial bis zum Verpacken, Versiegeln und Etikettieren der Hopfenerzeugnisse. Sofern durch technische Vorkehrungen sichergestellt ist, daß diese Verordnung eingehalten wird, ist ihre zeitweilige Abwesenheit zulässig.

(2) Vor dem Wechsel der Charge in der Verarbeitungsanlage haben sich die in Artikel 8 Absatz 6 genannten Vertreter durch Einsichtnahme zu vergewissern, daß die Verarbeitungsanlage zumindest soweit leergefahren wurde, daß die Bestandteile zweier verschiedener Chargen auf keinen Fall miteinander vermischt werden können. Sofern Teile der Verarbeitungsanlage wie Misch- und Abfüllbehälter noch Hopfen, Hopfenerzeugnisse, Treber oder andere Nebenprodukte der Hopfenverarbeitung während der Verarbeitung einer anderen Hopfencharge enthalten, müssen diese Teile von der Verarbeitungsanlage durch geeignete technische Vorkehrungen unter amtlicher Aufischt abgekoppelt werden. Sie dürfen nur unter amtlicher Aufsicht wieder an die Verarbeitungsanlage angeschlossen werden. Zwischen der Verarbeitungsstation für konzentriertes Hopfenmehl und der für nichtkonzentriertes Hopfenmehl darf während des Betriebs einer der beiden keine Verbindung bestehen.

(3) Die Betreiber von Hopfenverarbeitungsanlagen haben die Vertreter gemäß Artikel 8 Absatz 6 sowie die Vertreter der amtlichen Stellen, die gemäß Artikel 1 Absatz 6 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/78 beauftragt sind, die Einhaltung der Zertifizierungsregelung zu kontrollieren, über alle Einzelheiten der technischen Auslegung der Verarbeitungsanlage zu unterrichten.

(4) Die Betreiber von Hopfenverarbeitungsanlagen führen genaue Aufzeichnungen über die verarbeiteten Hopfenmengen. Für jede zu verarbeitende Hopfencharge werden das genaue Gewicht des verarbeiteten Rohstoffs, des Verarbeitungserzeugnisses und der anfallenden Nebenprodukter wie Treber, abgeschiedener Fremdsatz und angenommener Feuchtigkeitsverlust aufgezeichnet. Die Aufzeichnungen über den verarbeiteten Rohstoff müssen ferner die Bezugsnummer der jeweils verarbeiteten Hopfenpartie gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 sowie den Namen der Hopfensorte enthalten. Wird für eine Charge mehr als eine Sorte verwendet, müssen deren Gewichtsanteile in den Aufzeichnungen enthalten sein. Die Aufzeichnungen über das Verarbeitungserzeugnis müssen ebenfalls den Namen der Sorte enthalten oder, falls es sich bei dem verarbeiteten Produkt um ein Sortengemisch handelt, die Sortenzusammensetzung. Die Gewichte können auf ein Kilogramm genau gerundet werden.

▼M8

(5) Sobald die Verarbeitung einer Charge abgeschlossen ist, werden die Verarbeitungsmengen unter Aufsicht der in Artikel 8 Absatz 6 genannten Vertreter aufgezeichnet und von diesem mit ihrem Sichtvermerk versehen. Die Aufzeichnungen sind vom Betreiber der Verarbeitungsanlage mindestens drei Jahre aufzubewahren.

(6) Die Vertreter der mit der Überwachung der Zertifizierungsregelung beauftragten amtlichen Stellen führen in den Hopfenverarbeitungsbetrieben regelmäßig unangemeldete Stichproben durch. Diese Kontrollen betreffen die Arbeit der Vertreter der zur Zertifizierung ermächtigten amtlichen Stellen, die Vorschriftsmäßigkeit der zertifizierten Erzeugnisse, die den Hopfen begleitenden Bescheinigungen sowie die Aufzeichnungen der Verarbeitungsmengen gemäß Absatz 4 dieses Artikels. In einem Jahr sind mindestens 5 Kontrollen je Hopfenverarbeitungsbetrieb durchzuführen.

(7) Die Mitgliedstaaten erstatten der Kommission alljährlich bis zum 30. Juni Bericht über Häufigkeit, Art und Ergebnis der Überwachungsmaßnahmen, die von den amtlichen Stellen hinsichtlich der Einhaltung der Zertifizierungsregelung im Laufe des dem vorstehenden Datum vorangehenden Jahres durchgeführt worden sind.

(8) Wurden zur Herstellung von Hopfenerzeugnissen unzulässige Bestandteile verwendet oder stimmen die verwendeten Bestandteile mit den Zertifizierungsangaben gemäß Artikel 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 nicht überein und beruht dies auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Betreibers des Verarbeitungsbetriebs oder seiner Angestellten, entzieht der betreffende Mitgliedstaat diesem Betrieb die Zulassung als Zertifizierungsstelle. Eine Wiederzulassung ist frühestens zwölf Monate nach dem Datum des Zulassungsentzugs möglich. Auf Antrag des Betreibers wird die Wiederzulassung spätestens zwei Jahre oder, in schweren Fällen, drei Jahre nach dem Datum des Zulassungsentzugs erteilt.

▼B

Artikel 9

(1) Solange sie sich im Verkehr befinden, dürfen Hopfenmehl und Hopfenauszüge eine andere Verpackung nach Maßgabe von Artikel 1 Absatz 5 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 unter amtlicher Aufsicht erhalten.

(2) Erfolgt der in Absatz 1 genannte Vorgang ohne Verarbeitung des Erzeugnisses, so umfaßt das neue Bescheinigungsverfahren nur

— die Kennzeichnung der neuen Verpackung,

— die Eintragung dieser Kennzeichnung und der Verpackungsänderung auf der ursprünglichen Bescheinigung.

▼M1

Artikel 9a

Werden Erzeugnisse nach der Aufteilung einer zertifizierten Partie auf dem Gebiet der Gemeinschaft weiterverkauft, so müssen sie von einer Rechnung oder einer von dem Verkäufer ausgestellten Geschäftsunterlage begleitet sein, die die Nummer der Bescheinigung sowie den Namen der Stelle, die sie ausgestellt hat, enthalten. Außerdem muß die Geschäftsunterlage oder die Rechnung die nachstehenden in die Bescheinigung übernommenen Angaben enthalten:

a) für Hopfenzapfen:

— Bezeichnung des Erzeugnisses,

— Roh- und/oder Eigengewicht,

— Anbauort,

— Erntejahr,

— Sorte;

▼M1

b) für Hopfenerzeugnisse:

außer den vorgenannten Angaben Ort und Zeitpunkt der Verarbeitung.

▼B

Artikel 10

▼M9

Die Erzeugnisse im Sinne des Artikels 1 Absatz 1 Buchstaben a) bis f) der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 unterliegen einer Kontrolle nach folgender Maßgabe:

▼B

a) bei Hopfen, der von einer Brauerei aus eigenem Anbau geerntet und von dieser selbst in unverarbeitetem oder verarbeitetem Zustand verwendet wird,

— übermittelt die Brauerei der Kontrollstelle im Sinne des Artikels 1 Absatz 6 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 für jede Ernte jeweils vor dem 1. November eine Erklärung über die Sorten, die geernteten Mengen, die Anbauorte und die Anbauflächen mit Grundbuchkennummer oder einer gleichwertigen amtlichen Angabe;

— ist keine zusätzliche Kontrolle erforderlich, wenn der Hopfen in der Brauerei selbst verarbeitet oder in unverarbeitetem Zustand verwendet wird. In den übrigen Fällen ist die unter Buchstabe c) vorgesehene Kontrolle mit Ausnahme der Ziffer 5 durchzuführen;

▼M9

b) bei isomerisierten Hopfenauszügen, isomerisierten Hopfenpulvern und den neuen isomerisierten Hopfenerzeugnissen, die in der Liste in Anhang VI aufgeführt sind, meldet der Verarbeitungsbetrieb der Kontrollstelle jedes Jahr bis zum 31. Dezember die erzeugten sowie die vermarkteten Mengen. Die Verpackung muß den Hinweis „isomerisierter Hopfenauszug“ bzw. „isomerisiertes Hopfenpulver“ bzw. „neues isomerisiertes Hopfenerzeugnis“ tragen sowie die Angabe des Gewichts oder Volumens, der ursprünglichen Sorte, des verwendeten Erzeugnisses und seines prozentualen Anteils;

▼B

c) bei Hopfenerzeugnissen, die unter Vertrag und für Rechnung einer Brauerei verarbeitet und von der Brauerei selbst verwendet werden, erteilt die Zertifizierungsstelle bei Eingang des Hopfens am Verarbeitungsort ein Dokument, in das entsprechend dem Fortgang der Verarbeitung mindestens folgende Angaben eingetragen werden:

1. Erkennungsdaten des Vertrages,
2. Person, für die das Erzeugnis bestimmt ist,
3. Verarbeitungsbetrieb,
4. Bezeichnung des verarbeiteten Erzeugnisses,
5. Bezugsnummer der Zertifizierung oder der Gleichwertigkeitsbescheinigung für den ursprünglichen Hopfen,
6. Gewicht des verarbeiteten Erzeugnisses.

Dieses Dokument erhält eine Bezugsnummer, die auch auf der Verpackung anzugeben ist.

▼M10

Handelt es sich um Hopfenmischungen, so müssen das begleitende Dokument und die Verpackung zusätzlich folgenden Vermerk tragen:

„Hopfenmischung für die Eigenverwendung. Darf nicht in Verkehr gebracht werden“;

▼M9

d) bei Hopfen oder Hopfenerzeugnissen in kleinen Packstücken, die zum Verkauf an Personen zu deren persönlichem Verbrauch bestimmt sind, darf das Gewicht des Packstücks folgende Werte nicht überschreiten:

— 1 kg bei Hopfenzapfen oder Hopfenmehl,

— 300 g bei isomerisierten Hopfenauszügen, isomerisiertem Hopfenpulver oder neuen isomerisierten Hopfenerzeugnissen.

Die Bezeichnung des Erzeugnisses sowie das Gewicht müssen auf der Verpackung angegeben sein.

▼M11

Artikel 11

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vor dem 1. September 1978 die Liste der Anbauzonen oder -gebiete im Sinne von Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1784/77 mit.

Im Falle Griechenlands, Spaniens, Portugals und Österreichs müssen diese Mitteilungen bis zum Ablauf des vierten Monats nach dem Beitrittszeitpunkt erfolgen.

▼B

Artikel 12

Diese Verordnung gilt ab 1. August 1978.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

▼M4

ANHANG I

MINDESTANFORDERUNGEN FÜR DIE VERMARKTUNG VON HOPFENZAPFEN

Merkmale	Beschreibung	Höchstgehalt (in Gewichtshundertteilen)	
		aufbereiteter Hopfen	nicht aufbereiteter Hopfen
a) Feuchtigkeit	Wassergehalt	12	14
b) Prozentsatz Blätter und Stiele	Teile von Stengelblättern, Stengel, Blatt- oder Zapfenstiele; die Zapfenstiele gelten erst ab einer Länge von 2,5 cm als Stiele	6	6
c) Prozentsatz Hopfenabfälle	Durch das Maschinenpflücken bedingte kleine Teilstückchen von dunkelgrüner bis schwarzer Farbe, ►M6 die in der Regel nicht aus der Dolde stammen. Auf Teilstückchen von anderen als den zu zertifizierenden Hopfensorten dürfen jedoch unter Einhaltung der angegebenen Höchstgehalte nicht mehr als 2 Gewichtshundertteile entfallen ◄	3	4
d) Für Hopfen ohne Samen Prozentsatz der Samen	Die zur völligen Reife gelangte Zapfenfrucht	2	2

▼B

ANHANG II

A. PROBENENTNAHME

Zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts von Hopfenzapfen und gegebenenfalls des Anteils an Fremdbesatz wird bei der Probenentnahme wie folgt verfahren:

1. **Entnahme**

   a) *Verpackter Hopfen*

   Aus der in Artikel 4 vorgesehenen Anzahl von Packstücken wird ein Anteil Hopfen entnommen, der im Verhältnis zum Gewicht des Packstücks steht; die Anzahl der entnommenen Zapfen muß ausreichen, um für das Packstück repräsentativ zu sein.

   b) *Loser Hopfen*

   Das Gewicht der Stichprobe darf 100 g nicht unterschreiten.

   An der Oberfläche und im Innern der Haufen an 5 bis 10 verschiedenen Stellen jeweils gleiche Mengen entnehmen. Die Probe möglichst sofort in das Behältnis geben. Die Hopfenmenge muß so groß sein, daß sie bei Schließung des Behätnisses stark zusammengepreßt wird, um den schnellen Verderb zu verhindern.

2. **Mischen**

   Die Proben müssen, um für eine Partie repräsentativ zu sein, sorgfältig gemischt werden.

3. **Unterstichprobe**

   Nach dem Mischen sind eine oder mehrere repräsentative Stichproben zu entnehmen und in einem Behälter wie beispielsweise einer Metallschale oder einem Glasbehälter — außer bei der bloßen Kontrolle des Fremdbesatzes — luftdicht zu verschließen.

4. Die Proben sollten außer während des Transports bei niedrigen Temperaturen aufbewahrt werden. Vor dem Öffnen des Behälters zur Durchführung der Untersuchung oder Analyse sollte die Probe jedoch wieder auf Zimmertemperatur gebracht werden.

B. KONTROLLE DES FEUCHTIGKEITSGEHALTS VON HOPFEN

1. **Methode (i)**

   Es wird empfohlen, die zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts bestimmte Probe nicht zu mahlen. Es ist wichtig, die Proben möglichst schnell aus dem Behälter in das mit einem Deckel verschließbare Wägeglas zu verbringen.

   Geräte

   Waage mit einer Empfindlichkeit von 0,005 g.

   Elektrischer Trockenschrank, auf 105-107 °C thermostatisiert; die Leistungsfähigkeit sollte mit Kupfersulfat geprüft werden.

   Metallbüchsen, Durchmesser 70-100 mm, Tiefe 20-30 mm, mit dichtschließendem Deckel.

   Üblicher Exsikkator, zur Aufnahme der Metallbüchsen und des Trokkenmittels, z. B. mit Indikator versehenes Silicagel.

   Methode

   3 bis 5 g Hopfen werden so rasch wie möglich in eine verschließbare tarierte Büchse genau eingewogen. Nach Entfernung des Deckels wird die Büchse für genau eine Stunde in den Trockenschrank gestellt. Danach wird die Büchse sofort verschlossen, in einen Exsikkator gebracht und frühestens nach 20 Minuten gewogen.

   Berechnung

▼B

Man berechnet den Gewichtsverlust, der in Gewichtsanteilen des Ausgangsgewichts des Hopfens ausgedrückt wird. Die zulässige Höchstabweichung für eine einzige Bestimmung beträgt 1 %.

2. **Methode (ii)**

Verwendung einer den Hopfen mit Infrarotstrahlen oder Heißluft trocknenden elektronischen Waage oder eines Meßgeräts, bei denen auf einer Skala die Feuchtigkeit der behandelten Probe angezeigt wird.

C. METHODE FÜR DIE KONTROLLE DES FREMDBESATZES

▼M4

1. **Ermittlung des Anteils an Blättern und Stielen sowie Abfällen von Hopfen**

Proben von 5 × 100 g werden mit Hilfe eines Siebes mit 2 mm Maschenweite gesiebt. Das durchgesiebte Gut — Lupulin, Abfälle und Samen — wird zusammengefaßt, und die Samen werden von Hand ausgesondert. Die Proben werden weggestellt. Der verbliebene Inhalt des Siebes mit 2 mm Maschenweite wird gesondert auf ein Sieb mit 10 mm Maschenweite verbracht und erneut durchgesiebt.

Die auf dem Sieb verbleibenden Hopfenzapfen, Blätter, Stiele und Fremdbestandteile werden mit Hand entnommen; die Zapfenblätter, Samen und Lupulinabfälle sowie kleinere Blätter und Stiele, die durch das Sieb hindurchgehen, werden von Hand verlesen und die Stücke wie folgt zusammengelegt:

1. Blätter und Stiele,
2. Hopfen (Zapfenblätter, Zapfen und Lupulin),
3. Abfälle,
4. Samen.

▼M7

Es ist sehr schwierig, Abfälle und Lupulin sehr genau zu trennen. Ihr relativer Anteil kann jedoch mit Hilfe eines Siebs mit 0,8 mm Maschenweite annähernd bestimmt werden.

Bei der Schätzung des Lupulinanteils sollte berücksichtigt werden, daß das Volumengewicht des Lupulins viermal größer als das der Abfälle ist.

▼M4

Die verschiedenen Bestandteilgruppen werden gewogen, und der Anteil jeder Gruppe wird als Prozentsatz der ursprünglichen Probe ermittelt.

▼B

2. **Ermittlung des Samenanteils**

Die Probe von 25 g wird in einen metallenen Deckelbehälter gefüllt und zwei Stunden lang in einer auf 115° erhitzten Trockenkammer belassen, um die klebrige harzige Substanz zu neutralisieren.

Die getrocknete Probe wird in ein großmaschiges Leinentuch gewickelt und kräftig gerieben oder mechanisch gestampft, damit sich die Hopfensamen lösen. Der getrocknete und in feine Einzelteile zerriebene Hopfen wird mit Hilfe eines Feinmahlwerks oder eines Metallmaschensiebs von 1 mm Maschenweite von den Hopfensamen getrennt.

Die mit den Samen verbleibenden Spindeln werden entweder mit Hilfe einer mit Schmirgelpapier belegten schiefen Ebene oder mit Hilfe anderer Vorrichtungen getrennt, mit denen sich das gleiche Ziel erreichen läßt, d. h. die Spindeln und übrigen Stoffe festzuhalten und die Samen durchzulassen.

Die Samen werden gewogen. Der Samenanteil wird im Verhältnis zum Gewicht der ursprünglichen Probe errechnet.

▼B

ANHANG III

KODIFIZIERUNG UND REIHENFOLGE DER ZUSAMMENSETZUNG DER BEZUGSNUMMER DER ZERTIFIZIERUNG

1. **Zertifizierungsstelle**

Vom betreffenden Mitgliedstaat mitgeteilte Zahl von 0 bis 100.

2. **Zertifizierender Mitgliedstaat**

▼M11

B	für Belgien
DK	für Dänemark
D	für Deutschland
GR	für Griechenland
ES	für Spanien
FR	für Frankreich
IRL	für Irland
IT	für Italien
L	für Luxemburg
NL	für die Niederlande
OE	für Österreich
P	für Portugal
FIN	für Finnland
S	für Schweden
UK	für das Vereinigte Königreich.

▼B

3. **Erntejahr**

Die beiden Zahlen des Jahrzehntes des Erntejahres.

4. **Nämlichkeit der Partie**

Von der Zertifizierungsstelle erteilte Nummer der Partie (Beispiel: 12 B 77 170225).

▼B

ANHANG IV

KENNZEICHNUNG DER VERPACKUNGEN

Je nach Art der Verpackung geschieht die Kennzeichnung wie folgt:

a) in Ballen oder Ballotten verpackte Hopfenzapfen:

— durch Aufdruck auf die Verpackung;

b) Hopfenmehl in Päckchen:

— durch Aufdruck auf das Päckchen;

c) Hopfenmehl oder Hopfenauszüge in Metalldosen:

— durch Aufdruck auf die Dose oder durch Prägestempel im Metall der Dose;

d) versiegelte Verpackung mit einer Partie Päckchen oder Dosen Hopfenmehl oder Hopfenauszüge:

— durch Aufdruck auf die versiegelte Verpackung ►M7 und auf jedem Päckchen oder jeder Dose Hopfenmehl oder Hopfenauszüge in der versiegelten Verpackung ◄.

▼**M8**

ANHANG V

Zur Standardisierung von Hopfenextrakten zugelassene Stoffe:

1. Glukosesirup,
2. Heißwasserextrakt auf der Basis von Hopfen.

▼M9

ANHANG VI

AUF DEM MARKT BEFINDLICHE ODER MARKTFÄHIGE, ISOMERISIERTE HOPFENERZEUGNISSE — NOVEMBER 1992

Erzeugnis	Verfahren	Verwendung
Isomerisierte Pellets	Normales Pulver (Typ 90), gemischt mit Metalloxiden (üblicherweise Magnesium), pelletiert und langsam unter niedrigen Temperaturen erwärmt.	Als Ersatz für die üblichen Hopfenpellets im Kessel oder als späte Hopfengabe.
Extrudat (exstrudiertes Hopfenpulver)	Normales Pulver gemischt mit Metallkarbonaten, -oxiden oder -hydroxiden (oder Gemischen daraus), unter hohem Druck und hoher Temperatur (kurzzeitig) durch einen Extrusionskocher gepreßt.	Vgl. isomerisierte Pellets
Stabilisierte Pellets	Vgl. isomerisierte Pellets, jedoch ohne Erwärmen.	Vgl. isomerisierte Pellets
Isomerisierte Kesselextrakte (einschl. PIKE, MIKE, IKE und IRE)	Generell normale Extrakte (üblicherweise CO_2-Extrakte, gemischt mit Metalloxiden, -hydroxiden oder -karbonaten oder Gemischen daraus) und erhitzt oder unter Druck gesetzt (oder beides). Bei manchen Produkten werden die Metallionen und -salze aus dem endgültigen Gemisch entfernt.	Als Ersatz für übliche Kesselextrakte oder als späte Hopfengabe.
Nachgärung — isomerisierte Extrakte	Gereinigte und wie oben behandelte Hopfenextrakte, um möglichst reine isomerisierte alpha-Säuren zu erhalten (im allgemeinen als Alkalimetallsalze der isomerisierten alpha-Säuren (normalerweise Kalium)).	Endeinstellung der Bierbittere oder weitere Beeinflussung des Biergeschmacks.
Nachgärung — reduzierte isomerisierte Extrakte	Gereinigte, chemisch reduzierte und wie oben behandelte Hopfenextrakte, um möglichst reine reduzierte isomerisierte alpha-Säuren zu erhalten.	Steuerung der Bierbittere, Schutz vor „Lichtgeschmack“ und Verbesserung der Schaumwerte ohne Beeinflussung des Biergeschmacks.