

AANVRAAGDOSSIER BGA-LABEL
(Beschermd Geografische Aanduiding)
POPERINGSE HOPSCHEUTEN

Aanvragende groepering:

De Poperingse Hopscheuttelers FV
p/a Oostnieuwkerksesteenweg 101
8800 ROESELARE
Tel ++32 (0)51 23 12 11
Fax ++32 (0)51 23 12 89
Contactpersoon: Dominiek Keersebilck
Email: Dominiek.keersebilck@reo.be

Samenstelling groepering: Producenten (x) Verwerkers (x) Andere ()

Bijlage 1: Vaststelling van de statuten en intern reglement

Productdossier

1. Naam

Poperingse hopscheut, Poperingse hoppescheuten

2. Beschrijving:

De Beschermd Geografische Aanduiding geldt uitsluitend voor Poperingse hopscheuten die voldoen aan de voorschriften en de eisen van het productdossier.

De naam "Poperingse hopscheuten" verwijst naar een product dat wordt verkregen in het hele geografische gebied.

De "Poperingse hopscheuten" zijn de scheuten van "Extra Kwaliteit", die langzaam groeien in de het ondergrondse gedeelte van de hopplant (*Humulus Lupulus*). Eenmaal volgroeit hebben ze een diameter van 3 à 5 mm en een lengte van 4 tot 8 cm.

De scheuten moeten voldoen aan volgende kwalitatieve en kwantitatieve eisen : Poperingse hopscheuten zijn wit, zeer zuiver, vrij van aarde en vrij van ziekten, parasieten. Tevens mogen ze geen fysiologische gebreken vertonen. Ze moeten verder voldoen aan de eisen van knapperigheid: ze moeten krokant zijn zodat ze gemakkelijk breken zonder te vezelen aan de uiteinden. Daarnaast moeten Poperingse hopscheuten zeer zorgvuldig geoogst worden en verzorgd gepresenteerd worden.

Poperingse hopscheuten kunnen geteeld worden van eind december tot eind april.

3. Geografisch 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).

Bijlage 2: Kaart van West-Vlaanderen

4. Bewijs van oorsprong

De Poperingse hopscheuten zijn hopscheuten afkomstig van hopplanten van bedrijven uit het afgebakende geografische gebied van Poperinge, Ieper en Vleteren zoals hierboven omschreven.

De benaming Poperingse hopscheuten en het bijhorende BGA-label mogen enkel gebruikt worden door elke teler die zich jaarlijks laat registeren bij de vereniging De Poperingse hopscheuttelers. De (bijgewerkte) lijst van geregistreerde telers wordt door de vereniging overgemaakt aan de bevoegde nationale autoriteit.

Streekproduct met BGA-label Poperingse hopscheuten kan alleen op de markt gebracht worden door teeltbedrijven die zich houden aan de voorschriften opgenomen in het productdossier. Op elke verpakking wordt het etiket (zie punt 7, etikettering) aangebracht dat dit waarborgt. Op dit etiket is de naam en het individueel identificatienummer van de teler/ het bedrijf aangebracht. Daarnaast wordt ook een traceer-nummer aangebracht. Dit nummer maakt deel uit van een

doornummeringsysteem dat samen met de bedrijfsregistratie zorgt voor traceerbaarheid van herkomst en voorgeschiedenis van het product in de betreffende verpakking. Het nummer kan eventueel vervangen worden door een andere aanduiding, bijvoorbeeld een barcode, als deze minimaal dezelfde waarborgen inzake traceerbaarheid biedt.

De erkende bedrijven dienen zoals alle land- en tuinbouwbedrijven zich te schikken naar en in orde te zijn met de voorschriften van de 'gidsen' FAVV of van gelijkwaardige door het FAVV erkende certificaties (GlobalGAP, Flandria-GAP, enz.). Bijzondere aandacht gaat naar bedrijfsregistratie en traceerbaarheid als waarborg van de oorsprong en echtheid van het product.

Op elke verpakking wordt als keurmerk en hulpmiddel voor de traceerbaarheid het BGA-label aangebracht zoals verder omschreven. Om de echtheid en de streekgebondenheid te garanderen moet het sorteren, verpakken en labelen van Poperingse hopscheuten op het teeltbedrijf of op een andere plaats maar wel onder rechtstreeks toezicht van de teler of zijn afgevaardigde gebeuren. Dit laatste houdt in dat bv. verpakken op een coöperatief pakstation mogelijk is mits de teler of een meewerkend gezinslid daarbij aanwezig is. Verpakken en/of labelen door de (tussen)handel is expliciet uitgesloten. Zodra de verpakte Poperingse hopscheuten het (verpakkings)bedrijf verlaten kunnen ze via de reguliere handelskanalen verder verhandeld worden. Het verpakken op het bedrijf, of onder rechtstreeks toezicht van de teler of zijn afgevaardigde, heeft als doel de herkomst, de traceerbaarheid en de reputatie te waarborgen. En ook om de keten tussen oogst en verpakking kort te houden omdat dit de uiteindelijke kwaliteit ten goede komt. Vele manipulaties en

verhandelingen gaan ten koste van de kwaliteit de Poperingse hopscheuten die toch een teer product blijven dat makkelijk beschadigd kan worden.

5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Vroeger konden Poperingse hopscheuten alleen buiten in het hopveld geplukt worden. Dat gebeurde van eind maart tot halfweg april bij het uitlopen van de plant. Hopscheuten waren toen niet langer dan 3 weken verkrijgbaar.

Uit wetenschappelijke research bleek dat men de winterrust van de hop kon onderbreken vanaf eind november en dat men door het nabootsen van lenteomstandigheden in een serre, de plant een rendabele hoeveelheid scheuten kon doen voortbrengen.

Bij de teelt van Poperingse hopscheuten vertrekken we met gezond plantmateriaal. Dit wil zeggen dat de planten in de zomer door een gepaste gewasbescherming geen ziektes hadden. Bij de teelt van Poperingse hopscheuten in serre of schuur wordt het natuurlijke proces nagebootst. Hierdoor kunnen er Poperingse hopscheuten geteeld worden van eind december tot eind april. Er worden geen voedingsstoffen in het kweekproces gebruikt zodat we kunnen spreken van een natuurlijk product. Men kan echter wel niet spreken van een biologisch product, omdat de hopplant immers behandeld is. De planten kunnen pas geoogst worden nadat de hopplanten volledig in rust zijn. Men noemt dit de 'dormancy periode' Dit betekent concreet dat de planten inslapen na een koudeprik meestal gepaard met een vorstperiode. Naargelang de winter haar intrede doet, kan het rootijdstip variëren. Van planten die de dormancy periode niet hadden, kunnen er geen Poperingse hopscheuten gekweekt worden.

Indien de koudeprik uitblijft en men toch de kweek van Poperingse hopscheuten wil starten, kan men de planten rooien en een tweetal dagen in een koeling bewaren bij een temperatuur van -2°C .

Er zijn 2 methoden:

5.1. De teelt van Poperingse hopscheuten uit de volle grond

1. Vanaf 1 januari worden de planten in volle veld aangeaard. Dit gebeurt met een spade en is dus heel arbeidsintensief. Elke plant krijgt ongeveer 3 grote schoppen aarde over zich heen. Dit voorkomt het rood worden van

de groeipunten van de eerste hopscheuten. Poperingse hopscheuten moeten immers wit zijn, zoniet worden ze vezelig en niet meer eetbaar. Spreekt men van strenge vorst, of wil men de plant wat forceren, dan volgt ook nog een tiental centimeter stro of plastic.

2. Bij normale wintertemperaturen volgt de oogst vanaf begin maart. De aarde wordt verwijderd met een riek, om de eerste hopscheuten die uit de aarde piepen niet te beschadigen. Daarna volgt het nauwkeurige werk: de plant wordt met een hak van haar uitlopers, waar heel wat Poperingse hopscheuten opstaan, verwijderd. Deze Poperingse hopscheuten worden met een mesje afgesneden van de uitlopers, tot het deel dat nog krokant is. Poperingse hopscheuten moeten uiterst vers gesneden worden, daarom best snijden als de vraag zich dient.

3. De Poperingse hopscheuten worden verzameld en meegenomen. Daarna worden ze enkele minuten in een mand met water gelegd, zodat alle aarde van de Poperingse hopscheuten verdwenen is. We halen de Poperingse hopscheuten uit de mand, scheppen ze in een vergiet, laten ze wat uitlekken en gieten ze uit op katoenen handdoeken. Alles wat niet hoort tussen de Poperingse hopscheuten wordt eruit gehaald: kapotte en door insecten aangevreten hopscheuten, fijne haarwortels, rode hopscheuten, enz.

5.2. De teelt van Poperingse hopscheuten uit verwarmde serre of schuur:

Er kunnen nog eens 2 manieren onderscheiden worden, het gebruik van zogers of het gebruik van hopwortelblokken. De teelt gebeurt op dezelfde manier.

- Zogers:

Voor de kweek van zogers vertrekt men in de lente met het plukken van jonge uitlopende scheuten van de hopplant in het hoppeveld. De periode tussen het oogsten van de jonge scheuten en het planten in het kweekveld dient zo kort mogelijk te zijn, zodat deze niet uitdrogen. De scheuten worden in een kweekveld geplant in rijen op 40 cm van elkaar. In de rij behouden we een afstand van 25 cm. In het najaar worden de groene stengels afgesneden en afgevoerd. De ondergrondse wortel is in één seizoen uitgegroeid tot een dikke penwortel, 'zoger' genaamd. Het rooien van de penwortels gebeurt in het najaar.

De hopzogers worden in de serre of schuur verticaal tegen elkaar gezet in een teelaardebed. Op de hopzogers zijn "ogen" aanwezig die uitlopen en vormen dan de Poperingse hopscheuten.

- Hopwortelblokken:

Het gebruik van hopwortelblokken is minder arbeidsintensief. De hopwortelblokken zijn afkomstig van de moederplanten. De moederplant

is een grote plant met veel wortels van +/- 50 cm groot. De planten worden uitgedaan met een kraan eind oktober begin november. In deze periode is de plant in rust en kan zo enige tijd in de buitenlucht blijven staan totdat ze in de serre kunnen. Voordat de hopwortelblokken in een serre of schuur in de grond ingebed worden, worden de overtollige wortels verwijderd. Het is de bedoeling om alleen de wortels met "ogen" in te planten. Deze ogen kunnen uitlopen en dit vormen dan de Poperingse hopscheuten.

5.2.1 Verwarming:

Wil men vooraf een oogstdatum bepalen, moet men in staat zijn om gedurende het kweekproces een constante omgeving- of grondtemperatuur aan te houden. De installatie van de grondverwarming in de serre bestaat uit warmwaterbuizen of elektrische weerstandsdraden die de bodem opwarmen. Door middel van thermostaat kan men de temperatuur wijzigen. De buizen of weerstandsdraden worden met klein laagje teelaarde (3cm) en een stevig doek afgedekt. Zo geraken de verwarmingselementen tijdens de oogst niet beschadigd.

5.2.2 Teelaarde:

Er wordt gewone teelaarde, die steen en onkruidvrij is, gebruikt. De aarde moet kruimelig zijn zodat deze zich bij het intafelen voldoende rond de hopplant kan sluiten. Er worden geen voedingssupplementen aan de aarde toegevoegd.

5.2.3 Afschermdoek:

Poperingse hopscheuten mogen tijdens het kweekproces niet aan het licht blootgesteld worden. Er wordt op de teelaarde een doek gelegd dat het opstijgende vocht kan absorberen. Boven het afschermdoek wordt er zwarte plasticfolie gelegd om te verhinderen dat er licht binnendringt tot bij de Poperingse hopscheuten. De folie houdt ook de warmte beter in de kweekruimte.

5.2.4 Het intafelen:

De hopplanten worden verticaal, met de groeipunten bovenaan, tegen elkaar in rijen gezet. Dit vergemakkelijkt later het rooien. De planten worden afgedekt met een laag teelaarde van 10 cm dikte. Nadien wordt de oppervlakte besproeid met water zodat de aarde goed aansluit tegen de hopplanten. De aarde heeft dan een vochtigheidsgraad van 60%. Dit verzwaart de aarde en de druk zorgt ervoor dat de hopscheut voldoende weerstand ondervindt om zich door de aarde te duwen. Zo krijgt men voldoende dikke en krokante Poperingse hopscheuten. De aarde wordt afgedekt met een afschermdoek en zwarte plasticfolie. De verwarming wordt aangezet op 15°C. Het teeltproces duurt 18 à 20 dagen.

5.2.5 Het oogsten:

Nadat plasticfolie en afschermdoek verwijderd werd, wordt de aarde met schop tot tegen de eerste rij planten weggehaald. Planten worden uit de teelaarde getrokken door de onderkant van de wortel vast te nemen en naar zich toe te halen. Zo wordt vermeden dat de Poperingse hopscheuten afbreken. Na het rooien van de eerste rij planten, wordt terug aarde weggehaald. Nu kan men de tweede rij vanuit de aarde trekken.

5.2.6 Het plukken:

De Poperingse hopscheuten, lengte kan variëren van 8cm tot 20 cm lengte, worden één per één van de plant geplukt. Scheuten waarvan de top, tijdens het rooien afgebroken zijn, zijn waardeloos en worden niet geoogst.

5.2.7 Op lengte breken:

Van een hopscheut is enkel het krokante deel consumeerbaar. De Poperingse hopscheuten worden op lengte gebroken door de scheut te breken en zolang het breukvlak niet vlak is maar draderig moet verder gebroken worden tot een krokante witte scheut voorzien van een groeipunt. De lengte van Poperingse hopscheuten varieert tussen de 4 cm en 8 cm. Het draderig deel is taai en niet consumeerbaar.

5.2.8 Tweede oogst:

Jonge hopplanten, de zogers, kunnen een tweede maal worden ingetafeld. Dit gebeurt dan wel in een niet verwarmde grond zodat de slapende ogen de tijd krijgen om uit te groeien tot volwaardige Poperingse hopscheuten. Nadien kunnen de jonge wortels opnieuw in een kweekveld geplant worden. De plant moet dan een tweetal jaar groeien vooraleer deze opnieuw gebruikt wordt voor de Poperingse hopscheutenteelt. Van moederplanten kunnen slechts éénmaal Poperingse hopscheuten geoogst worden. Moederplanten die een tweede maal worden ingetafeld, leveren enkel een kleine hoeveelheid fijne slappe hopscheuten. Moederplanten worden, door de geringe hergroeikansen en de ziektegevoeligheid, niet meer terug geplant in een kweekveld. Moederplanten worden na de oogst gecomposteerd.

Bijlage 3: "Oriënterend onderzoek over het winnen van hopscheuten in de forcerie 1981-1986" van het Onderzoeks- en Voorlichtingscentrum voor Land- en Tuinbouw West-Vlaanderen.

Bijlage 4: De optimalisatie van de hopscheutenteelt in de winter (Professor A. Maton, Ministerie van Landbouw, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Merelbeke)

Bijlage 5: De teelt van hopscheuten bij leden-producenten van de FV Poperingse Hopscheuttelers

- *Illustratie en toelichting bij de teelt van hopscheuten in De Lovie*
- *Teeltwijze hopscheuten bij producent Desmyter-Coutigny (In forcerie en in openlucht).*
- *Oogst van hopscheuten bij producent Marc Vandeveld*

6. Verband met het geografisch gebied

Volgens de historicus M.A. Chevalier werd de hop voor het eerst ten zuiden van de woestijnachtige bergstreken van Centraal-Azië geteeld. Eerst werd het gewas er gekweekt voor de scheuten of "keesten". Pas later werden de bellen gebruikt voor bereiding van bier. De wetenschapper M. Gocar beweert dat er in de 6^{de} eeuw voor Christus in Babylonië al hop werd geteeld. Men vermoedt dat de hop in Vlaanderen al in de 9^{de} eeuw geteeld werd en dat zij vooral voor de kleine landbouwers een aanzienlijke bijverdienste betekende.

6.1. Specificiteit van het geografisch gebied

Er zijn een aantal verklaringen waarom er hop(scheuten) in de streek van 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 van 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 vrij gunstig voor de hopteelt.

Zowel de provincie West-Vlaanderen als het ministerie van Landbouw hebben in de jaren tachtig en negentig uitvoerig onderzoek gedaan naar de optimale teelt van Poperingse hopscheuten.

In de provincie West-Vlaanderen zelf heeft het Onderzoek- en Voorlichtingscentrum voor Land- en Tuinbouw gevestigd te Beitem gedurende een aantal jaren de forcerie van hopscheuten behandeld. Het gaat hierbij om forcerie in plastiekkisten in een donkere geklimatiseerde cel met automatische regeling van temperatuur, luchtvochtigheid en met inwendige ventilatie. Als groeimiddelen werden enerzijds water gebruikt en anderzijds tuinbouwpotgrond.

We geven hier een samenvatting van de factoren die nodig zijn om tot een optimaal resultaat te komen:

- resultaten van een cultivaronderzoek
- lichtgevoeligheid hopkeesten. Zowel tijdens de forcerie als tijdens het oogsten moet het licht zorgvuldig afgeschermd worden
- belang van het soort substraat en de dikte van het substraat
- plaatsing van de wortelstok
- oogstritme
- verband tussen het gewicht van de ingezette wortels en het geogst gewicht aan hopscheuten

bijlage 6: Bodemkaart van Geo Vlaanderen + infofiche.

6.2. Specificiteit van het product

Sinds eind 19^e eeuw serveren diverse Poperingse restaurants gerechten met Poperingse Hopscheuten. Soms wordt zelfs een volledig menu met Poperingse hopscheuten samengesteld. Op culinair vlak hebben Poperingse Hopscheuten tal van mogelijkheden. De culinaire pers besteedt elk seizoen opnieuw veel aandacht aan de Poperingse hopscheuten, die als een ware delicatessen beschouwd worden.

In 1554 schreef dokter Rembert Dodoens ook 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 werckinghe"*. **De scheutkens** of jonghe uytspruytselen 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 weerkrachtigh 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."

Doorheen de eeuwen hebben diverse instanties zich geëngageerd om de teelt van hop en hopscheuten te stimuleren en te promoten:

In 1409 stichtte hertog Jan zonder Vrees in Poperinge een hoporde, in een poging om de hopcultuur aan te moedigen.

De abdij van Sint-Omer, die gedurende eeuwen de heerschappij over Poperinge had, moedigde de hopcultuur aan. De abt van St-Omer stelde in 1537 de eerste officiële hopambtenaren aan: zeven keurders en een klerk. Zij moesten de herkomst en de kwaliteit van de hop onderzoeken en controleren.

In 1820 stuurden de toenmalige burgemeester en schepenen van Poperinge een smeekbede aan koning Willem I. Ze vroegen hem of hij bij hoogdringendheid een uitvoerverbod voor hopscheuten wou uitvaardigen. Immers, het Franse landbouwbeleid verhoogde de invoertaksen op hop en stimuleerde de aanleg van hopvelden.

In 1983 werd de keurbroederschap De Witte Ranke opgericht, genoemd naar een destijds wijdverbreide hopvariëteit. Bedoeling van de Keurbroederschap was en is de belangen te behartigen van de Westhoek in het algemeen en van de Poperingse regio in het bijzonder.

Omdat brouwers in de 20^{ste} eeuw steeds minder belangstelling hadden in Poperingse hop, ging de Keurbroederschap de gastronomische toer op en bracht een oude lekkernij, de hopscheuten, terug op tafel. Allerlei manifestaties vestigen tot op de dag van vandaag de aandacht op deze delicatessen.

Er zijn geregeld persconferenties. Er worden nieuwe gerechten gecreëerd. Er worden culinaire wedstrijden voor juniorkoks georganiseerd, zodat de deelnemers in hun thuishaven hun klanten vertrouwd kunnen maken met hopscheuten.

bijlage 7: Uittreksel uit "zeven maal hop" van Bertin Deneire, uitgeverij Klaproos

bijlage 8: Uittreksel uit "Kronieken van de Poperingse Hopteelt" 1800-1850" door Guido Vandemarliere, Uitgave De Keteniers ism de stad Poperinge

bijlage 9: Uittreksel uit "20 jaar Keurbroederschap De Witte Ranke"

bijlage 10: Artikels uit de culinaire pers + recepten

bijlage 11: Artikels uit de algemene pers

bijlage 12: Uittreksel uit "Krudtboeck" Rembrant Dodoens.

6.3. link met het geografisch gebied

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 15^{de} 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 geschikte bodemstructuur en klimaat, uiterst geschikt voor de teelt van hop, dat gebruikt wordt bij het brouwen van bier. 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.

De hopteelt is ondertussen afgenomen, maar de belangstelling voor de Poperingse hopscheuten neemt nog ieder jaar toe.

7. Etikettering en verpakking

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

etiketten met hierop vermeld

- Poperingse hopscheuten
- naam van de teler + individueel identificatienummer
- aanduiding i.v.m. traceerbaarheid product (doornummering)
- communautair symbool voor BGA

Deze etiketten worden uitsluitend geleverd door de feitelijke vereniging. De etiketten worden alleen geleverd aan telers van Poperingse hopscheuten die geregistreerd zijn bij de vereniging. Deze telers hoeven daarom geen lid te zijn of worden van de vereniging. Van niet-leden kan echter wel vereist worden dat ze een verklaring ondertekenen dat hun hopscheuten beantwoordt en zal blijven beantwoorden aan de kenmerken en vereisten van de Poperingse hopscheuten.

Leden van de FV De Poperingse hopscheuttelers dienen zich te houden aan de door de vereniging uitgevaardigde reglementering.

De etiketten worden alleen afgeleverd als gebleken is dat het bedrijf aan de gestelde voorwaarden voldoet. De controle hierop gebeurt door het bevoegde controle-organisme.

Elk jaar dienen de telers zich opnieuw te laten registreren als teler van BGA Poperingse hopscheuten en wordt de lijst van geregistreerde telers overgemaakt de bevoegde nationale autoriteit.

De etiketten worden door de teler zelf of onder zijn toezicht aangebracht.

BIJLAGEN

Bijlage 1: Vaststelling van de statuten en intern reglement

Bijlage 2: Kaart van West-Vlaanderen

Bijlage 3: "Oriënterend onderzoek over het winnen van hopscheuten in de forcerie 1981-1986" van het Onderzoeks- en Voorlichtingscentrum voor Land- en Tuinbouw West-Vlaanderen.

Bijlage 4: De optimalisatie van de hopscheutteelt in de winter (Professor A. Maton, Ministerie van Landbouw, Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek, Merelbeke)

Bijlage 5: De teelt van hopscheuten bij leden-producenten van de FV Poperingse Hopscheuttelers

- Illustratie en toelichting bij de teelt van hopscheuten in De Lovie
- Teeltwijze hopscheuten bij producent Desmyter-Coutigny (In forcerie en in openlucht).
- Oogst van hopscheuten bij producent Marc Vandevelde

bijlage 6: Bodemkaart van Geo Vlaanderen + infofiche.

bijlage 7: Uittreksel uit "zeven maal hop" van Bertin Deneire, uitgeverij Klaproos

bijlage 8: Uittreksel uit "Kronieken van de Poperingse Hopteelt" 1800-1850" door Guido Vandemarliere, Uitgave De Keteniers ism de stad Poperinge

bijlage 9: Uittreksel uit "20 jaar Keurbroederschap De Witte Ranke"

bijlage 10: Artikels uit de culinaire pers

bijlage 11: Artikels uit de algemene pers

bijlage 12: Uittreksel uit "Krudtboek" Rembrant Dodoens.

Met dank voor de inhoudelijke bijdrage aan:

- Guido Vandemarliere, Voorzitter van De Keteniers Poperinge
- Johan De Brabandere van restaurant De Hommelkeete, Poperinge.
- Stefaan Couteneye van restaurant Het Hommelhof.
- De Lovie (Centrum voor begeleiding van personen met een mentale handicap), producent van Poperingse Hopscheuten.
- Bénédicte Coutigny en Wout Desmyter, producent van Poperingse Hopscheuten
- Marc Vandevelde, producent Poperingse Hopscheuten.
- Het stadsarchief en de bibliotheek van de stad Poperinge.