C/2025/5775

28.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5775)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Tettnanger Hopfen“

Референтен номер на ЕС: PGI-DE-0528-AM01 - 5.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗГУ

☐ ЗНП

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Германия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Федералното министерство на правосъдието и защитата на потребителите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Искането за изменение на ЗГУ „Tettnanger Hopfen“ не се отнася до нито един от трите случая на „изменение на равнището на Съюза“ съгласно член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143, а именно:

а) за селскостопански продукти — в наименованието или при използването на наименованието;

б) има риск да обезсили връзката с географския район;

в) допълнителни ограничения върху предлагането на продукта на пазара, и поради това следва да бъде класифицирано като „стандартно изменение“.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

„Tettnanger Hopfen“

Описание

Изменения в продуктовата спецификация, раздел б) Описание

В параграф 1, второ изречение позоваването на предишния Регламент (ЕО) № 510/2006 се заличава и се добавя позоваване на Регламент (ЕС) 2024/1143, който вече е в сила. В параграф 1 последните две изречения „Освен основните сортове Tettnanger (от 1973 г. има единно наименование „Tettnanger Frühhopfen“ (ранен хмел от Tettnang; вж. P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 342) и Hallertauer Mittelfrüher (Средноранен хмел от Халертау) се отглеждат и сортовете „Hallertauer Tradition“ (Традиция от Халертау) и „Perle“ (Перла). Сортът „Tettnanger“ се отглежда изключително в района на отглеждане Tettnang.“ се заличават. В параграф 5, първо изречение думата „официално“ се заличава и се заменя с думите „отчасти в допълнение“, а след думите „хмел с високо съдържание на алфа-киселини“ се добавят думите „и хмел с плодови аромати“. В параграф 5, второ изречение „96 от хмела от Tettnang (сортовете „Tettnanger“ и „Hallertauer“) спадат към групата „хмел с най-деликатен аромат“, останалите 4 % („Perle“ и „Hallertauer Tradition“) — към групата „ароматен хмел.“ се заличава.

Основание:

Към момента на изготвянето на тогавашната спецификация в района на Tettnang се отглеждаха само четири ароматни сорта („Tettnanger“, „Hallertauer Mittelfrüher“, „Perle“ и „Hallertauer Tradition“). Днес се отглеждат множество ароматни сортове, затова ограничението само до четири сорта следва да отпадне. Тъй като сортовете продължават да търпят интензивно развитие, следва да няма и поименно изброяване. Категорията „хмел с плодови аромати“ (специални ароматни селекции) се появи неотдавна в района. Затова тази категория аромат следва да бъде включена.

Изменения в единния документ:

Точка 3.2, Описание на продукта

В параграф 1, четвърто изречение позоваването на предишния Регламент (ЕО) № 510/2006 се заличава и се добавя позоваване на Регламент (ЕС) 2024/1143, който вече е в сила. В параграф 1 последните две изречения „Освен основните сортове Tettnanger (от 1973 г. има единно наименование „Tettnanger Frühhopfen“ (ранен хмел от Tettnang; вж. P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 42) и Hallertauer Mittelfrüher (Средноранен хмел от Халертау) се отглеждат и сортовете „Hallertauer Tradition“ (Традиция от Халертау) и „Perle“ (Перла). Сортът „Tettnanger“ се отглежда изключително в района на отглеждане Tettnang.“ се заличават. В параграф 5, първо изречение думата „официално“ се заменя с думите „отчасти в допълнение“, а след думите „хмел с високо съдържание на алфа-киселини“ се добавя думите „и хмел с плодови аромати“. В параграф 5, второ изречение „96 от хмела от Tettnang (сортовете „Tettnanger“ и „Hallertauer“) спадат към групата „хмел с най-деликатен аромат“, останалите 4 % („Perle“ и „Hallertauer Tradition“) — към групата „ароматен хмел.“ се заличава.

Изменения в продуктовата спецификация, раздел д) Метод на производство

В параграф 1, второ изречение се изменя както следва: Думите „чрез така наречени невкоренени резници, които се получават при резитба на собствените растения или от съседни полета, но винаги от района на отглеждане Tettnang“ се заличават и се заменят с думите „обикновено се размножават чрез така наречените невкоренени резници или саксиен разсад. Доколкото това е възможно и според наличностите — от района на отглеждане Tettnang.“ В параграф 2, второ изречение думите „4 филиза“ се променят на „2-4 филиза“.

Основание:

Новите сортове навлизат по описания начин. Тъй като в Баден-Вюртемберг, за разлика от Бавария, не се отглежда хмел, ограничението за 100 % местен произход и доброволният ангажимент за развъждане само в района на отглеждане в Tettnang следва да бъдат премахнати или допълнени/формулирани по различен начин. Добавянето на „2-4 филиза“ трябва да се направи, тъй като новите системи и сортове за отглеждане позволяват също така да се засадят само 2 или в общия случай 3 филиза.

В единния документ няма промени в тази връзка.

Изменения в продуктовата спецификация, буква е) Връзка с географския район

Точка 1, Специфични характеристики на географския район

Параграф 1, последно изречение: Преди фразата „само ароматни сортове на хмела“ се заличават думите „от край време“ и се заменят с думата „досега“.

Точка 2, Специфични характеристики на продукта

Параграф 1, второ и трето изречение: „Освен основните сортове „Tettnanger“ и „Hallertauer Mittelfrüher“ се отглеждат и сортовете „Hallertauer Tradition“ и „Perle“. Сортът „Tettnanger“ се отглежда най-вече в района на Tettnang.“ се заличават.

Параграф 3: „Съгласно категориите, обособени от търговците на хмел, 96 % от хмела от Tettnang (сортовете „Tettnanger“ и „Hallertauer“) спадат към групата „хмел с най-деликатен аромат“, а останалите 4 % („Perle“ и „Hallertauer Tradition“) — към групата „ароматен хмел.“ се заличава.

В параграф 4, второ изречение думите „в специализирана лаборатория на място в Tettnang“ се заличават и се заменят с думите „при обективна оценка на качеството“.

Основание:

Тук отново отглеждането се разширява от досегашните само четири сорта, за да се включат нови сортове. От решаващо значение остава формулировката „като „Tettnanger Hopfen“ се определят ароматните сортове, отглеждани в хмелови плантации в района на Tettnang.“ Заличават се данните в проценти, тъй като процентите могат да се променят всяка година в зависимост от пазарните условия и условията на отглеждане. От реколта 2022 г. насам лабораторията „Tettnanger Hopfenlabor“ вече не съществува и съответно се заличава.

Изменения в единния документ:

Точка 5.1. Специфични характеристики на географския район

Параграф 1, последно изречение: След фразата „се селектират и отглеждат“ се заличават думите „от край време“ и се заменят с думата „досега“.

Точка 5.2. Специфични характеристики на продукта

Параграф 1, второ и трето изречение: Освен основните сортове „Tettnanger“ и „Hallertauer Mittelfrüher“ се отглеждат и сортовете „Hallertauer Tradition“ и „Perle“. Сортът „Tettnanger“ се отглежда най-вече в района на Tettnang.“ се заличават.

Параграф 3: „Съгласно категориите, обособени от търговците на хмел, 96 % от хмела от Tettnang (сортовете „Tettnanger“ и „Hallertauer“) спадат към групата „хмел с най-деликатен аромат“, а останалите 4 % („Perle“ и „Hallertauer Tradition“) — към групата „ароматен хмел.“ се заличава.

В параграф 5, второ изречение думите „в специализирана лаборатория на място в Tettnang“ се заличават и се заменят с думите „при обективна оценка на качеството“.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Tettnanger Hopfen“

Референтен номер на EU: PGI-DE-0528-AM01 - 5.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Германия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

1210 20 - Шишарки от хмел, надробени, смлени или под формата на гранули; лупулин

1210 10 - Шишарки от хмел, нераздробени, нито смлени, нито под формата на гранули

1210 20 90 — други

1302 13 — от хмел

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Биология на растенията: От гледна точка на ботаниката хмелът (Humulus lupulus) спада към разред Копривови (Urticales) и към семейство Конопови (Cannabaceae). Хмелът е двудомно растение, т.е. на едно растение се развиват или само женски, или само мъжки съцветия. Отглежда се само „женският хмел“, от чиито цветове се образуват шишарките. Закрилата съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 (предишен Регламент (ЕС) № 1151/2012) се заявява изключително за женските хмелови шишарки (натурален хмел) и за получаваните от тях продукти от преработката, по-специално хмелов гранулат и екстракти от хмел. Хмеловата шишарка се състои от брактеи, брактеоли, цветна дръжка и средната жилка и носи важните за пивоварното качество съставки на хмела от Tettnang. Хмелът е растение на късия ден, т.е. расте по дължина в периода, когато дните се удължават, а цъфти от около 21 юни нататък, когато дните намаляват. Благодарение на благоприятните условия на местоположението (почва, количество валежи и средни температури), хмелът от Tettnang може да израсне на височина до 8,3 m, за разлика от хмела в други райони на отглеждане (подпорните конструкции в другите райони на отглеждане по принцип са не по-високи от 7—7,5 m). Той нараства бързо (до 30 cm за един ден) и се увива в посока на часовниковата стрелка.

Като „Tettnanger Hopfen“ се определят ароматните сортове, отглеждани в хмелови плантации в района на Tettnang.

Употреба: Хмелът от Tettnang се използва почти изцяло само (около 99 %) за производство на бира, съвсем малка част за фармацията. Клиентите получават хмела от Tettnang предимно в преработена форма като хмелов гранулат, в по-малък обем и като екстракти от хмел, тъй като при екстракцията може да се губят ценни ароматични вещества на хмела.

Съставки: Придаващите стойността на хмела съставки са горчивите вещества (хмелови смоли) ароматичните вещества (етерични масла) и танини (полифеноли). Tettnang е районът на отглеждане на ароматните сортове на хмела.

Хмелът от Tettnang дължи доброто си име в целия свят по-специално на изключително финитe ароматични вещества, които се състоят от над 300 съставни части на етерични масла (така наречения хмелов букет). Описанията на аромата на хмела от Tettnang обхващат следния спектър: на цветя, цитрусов, плодов, на френско грозде, сладникав и пикантен. Общото впечатление от аромата на хмела, отглеждан в района Tettnang, е, че ароматът на този сорт хмел е „хармоничен, траен и приятен“.

Освен тази класификация при търговията с хмел понякога се прави допълнително разграничение според компонентите, както следва: „хмел с най-деликатен аромат“, „ароматен хмел“, „горчив хмел“, „хмел с високо съдържание на алфа-киселини“ и „хмел с плодови аромати“. Тъй като голяма част от 300-те съставки на аромата все още не са уловими със сензори, за отговорните лица и купувачите в пивоварните субективното впечатление е от решаващо значение (при избирането купувачът си пъха носа в хмела). Познавачите в тази сфера определят хмела от Tettnang като най-деликатния от всички.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

-

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият процес на производство на суровия хмел, включително опаковането на хмеловите шишарки, запечатването и сертифицирането в местния склад за запечатване, се извършва в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

-

4.6. *Специфични правила относно етикетирането на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

-

4.7. *Кратко определение на географския район*

Географският район съответства на хмеловите плантации на територията на Tettnang. Той включва:

1) В окръг Боденско езеро

общини Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen и Tettnang;

2) В окръг Равенсбург (Ravensburg)

общини Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (територията на бившите общини Neuravensburg и Schomburg);

3) в окръг Линдау (Боденско езеро) (Lindau (Bodensee) — общини Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn и Wasserburg (Bodensee).

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ Репутация

☑ Определено качество

☐ Други характеристики

Обобщено описание на връзката

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

Отглеждането на хмел в района на Tettnang се споменава за първи път в документ от 1150 г. (вж. P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 12). През 1838 г. някогашния Тетнангски окръг (Oberamt Tettnang) наброява 14 пивоварни (вж. Memminger, „Beschreibung des Oberamts Tettnang“, 1838 г., стр. 62), 3 от които се намират в самия град. Три години по-късно, през 1841 г., те са вече 6 (P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 13). Собствениците на пивоварните сами си отглеждат хмела. Методичното отглеждане започва през 1844 г. по инициатива на тетнангския общински лекар Johann Nepomuk von Lentz и на осем други граждани на Tettnang, специално с оглед на климатичните условия на района, които са на границата на необходимите за лозарство (P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 15). Разширяването на площите, които на север скоро достигат до по-стария район на отглеждане Altshausen (от около 1821 г., вж. P. Heidtmann, „Grünes Gold“ 1994 г., стр. 14), започва през 1860 г. (1864 г. = 91 ha, 1866 г. = 160 ha, 1875 г. = 400 ha, 1914 г. = 630 ha; вж. P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 22 сл.). Най-голямото си разширяване районът на отглеждане Tettnang отбелязва през деветдесетте години на 20-ти век, когато достига до 1 650 хектара (вж. доклада за пазара на хмел на ЕС от 1997 г. и доклада на кооперативното дружество за използване на хмела (HGV) от 1997 г.) В района Tettnang се селектират и отглеждат от край време само ароматни сортове на хмела.

Хмелът от Tettnang се отглежда само на така наречения чакъл на ниските тераси, представляващи младата морена на ледниковата епоха Вюрм, в басейна на Шусен, покрай р. Арген и краищата на долината, образувана през ледниковата епоха. Тази геоложка формация с по-дълбоки потоци от подпочвени води позволява на хмела да пусне корените си надълбоко (до 2 m.). Същевременно тя му осигурява необходимата постоянна влажност, дори и през периоди на екстремни суши. Умерено мекият климат, който преобладава тук на надморска височина между 400 и 600 m и се регулира частично от Боденското езеро, също играе съществена роля за развитието на аромата на хмела от Tettnang.

Хмелът от Tettnang расте при уникални климатични условия (средни величини на средните годишни температури, часовете слънцегреене и количеството валежи). Така например през последните 30 години (данни от 2009 г.) средната температура е била 9,4 °C, имало е почти 1 800 часа слънцегреене и 1 136 mm валежи, т.е. средните стойности са много по-високи от тези за същия период в другите райони на отглеждане на хмел в Германия.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

Като „Tettnanger Hopfen“ се определят ароматните сортове, отглеждани в хмелови плантации в района на Tettnang.

Хмелът от Tettnang съдържа изключително деликатни ароматични вещества, които се състоят от над 300 съставки на етерични масла (така нареченият хмелов букет). Описанията на аромата на хмела от Tettnang обхващат следния спектър: на цветя, цитрусов, плодов, на френско грозде, сладникав и пикантен. Общото впечатление от аромата на хмела, отглеждан в района Tettnang, е, че ароматът на този сорт хмел е „хармоничен, траен и приятен“.

Хмелът от Tettnang се отличава също така с голяма хомогенност. Анализите на външните качествени характеристики на всяка доставена партида, извършвани при обективна оценка на качеството, потвърждават тази особеност всяка година. Заключенията бяха потвърдени също така от университета в Hohenheim — за сорта „Tettnanger“, и от пивоварната Anheuser/Busch — за сорта „Hallertauer Mittelfrüher“.

Хмелът от Tettnang си е създал добро име далеч отвъд регионалните граници. Деликатният аромат на хмела от малкия, но важен център за отглеждане — Tettnang, се радва на почитатели в цял свят — както в Япония, така и в САЩ. За особеното признание и качеството свидетелства например фактът, че в САЩ има немалко пивовари, които на варелите си поставят етикет с надпис „brewed with Tettnang Hops“ (произведено с хмел от Tettnang). Благодарение на високото си качество хмелът от Tettnang се продава винаги на най-високи цени (вж. годишните доклади на ЕС от 90-те години, годишните доклади от 1990 до 2000 г. на Bayerische Landesanstalt; P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994 г., стр. 368 и 369). Но и самите хора в града на хмела Tettnang живеят за и с хмела. Това подчертават регионалните структури и събитията около хмела от Tettnang. Така например откритият през 1995 г. музей на хмела в Tettnang свидетелства за специалното внимание, на което се радва отглеждането на хмела. На тематичната пътека на дължина 4 km заинтересуваният посетител може да намери всичко, което трябва да се знае за хмела от Tettnang. Има и кръгов маршрут за велосипедисти с дължина 42 km из района на отглеждане Tettnang. Всяка година през месец август, малко преди прибирането на реколтата, жителите на Tettnang се събират на празника на хмела в Tettnang-Kau, за да отбележат тържествено дългогодишната традиция на своето „зелено злато“. И не на последно място Тетнангските „хмелови височества“ — хмелова кралица и две принцеси, които се избират на всеки две години — разнасят славата на хмела от Tettnang на регионално и международно равнище.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Комбинацията от геоложки дадености (качеството на почвите) и климатичните фактори създава оптимални условия за растежа и образуването на шишарки на хмела от Tettnang и с това и за хомогенността му, която е до голяма степен географски обусловена. Изключително деликатният аромат на хмела от Tettnang се дължи до голяма степен и на естеството на почвата в определения географски район, а така също на относително мекия климат, за чието регулиране допринася и Боденското езеро. Хмелът от Tettnang дължи доброто си име в цял свят най-вече на аромата си. Дългогодишните традиции в отглеждането на хмел в района на Tettnang са довели и до отъждествяване на населението на района с хмела от Tettnang, превърнал се в неразделна част от местния социален живот.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.detailtabelle.pdfdownload/42620