C/2025/5775

28.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5775)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Tettnanger Hopfen“

Referenční číslo EU: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Název produktu**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ zemědělské produkty

☐ víno

☐ lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Německo

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Spolkové ministerstvo spravedlnosti a ochrany spotřebitelů

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Tettnanger Hopfen“ se netýká žádného ze tří případů „změny na úrovni Unie“ podle čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143, tj.:

a) nezahrnuje změnu u zemědělských produktů v názvu nebo v používání názvu;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením uvádění produktu na trh, a proto by měla být klasifikována jako „standardní změna“.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Tettnanger Hopfen

Popis

Změny specifikace produktu v části b) „Popis“

V prvním odstavci se ve druhé větě vypouští odkaz na dřívější nařízení (ES) č. 510/2006 a vkládá se odkaz na nyní platné nařízení (EU) 2024/1143. V prvním odstavci se vypouští poslední dvě věty „Kromě hlavních druhů známých pod názvem Tettnanger (od roku 1973 se používá jednotný název ‚Tettnanger Frühhopfen', P. Heidtmann ‚Grünes Gold' 1994, s. 342) a Hallertauer Mittelfrüher se pěstují i druhy Hallertauer Tradition a Perle. Druh Tettnanger se pěstuje výhradně v pěstitelské oblasti Tettnang“. V pátém odstavci se v první větě vypouští slovo „oficiálně“ a nahrazuje se slovy „částečně navíc“ a za slovo „chmel s vysokým obsahem alfa látek“ se vkládají slova „a flavour hops“. V pátém odstavci se vypouští druhá věta „96 % chmele Tettnanger Hopfen (druhy Tettnanger a Hallertauer) spadají do skupiny „chmele s nejjemnějším aroma“, zbylé 4 % (druhy Perle a Hallertauer Tradition) do skupiny „aromatického chmele“.

Odůvodnění:

V době původní specifikace se v oblasti Tettnang pěstovaly pouze čtyři aromatické odrůdy (Tettnanger, Hallertauer Mfr., Perle a Hall. Tradition) V současné době se pěstuje velký počet aromatických odrůd, proto je omezení na čtyři odrůdy třeba zcela zrušit. A protože je výběr odrůd dynamický, neměly by se ani uvádět jmenovitě. Nově se doplňuje kategorie „flavour hops“ (speciálně šlechtěný chmel s příchutí). Tato kategorie by proto měla být zařazena do seznamu.

Změny v jednotném dokumentu:

Bod 3.2 „Popis produktu“

V prvním odstavci se ve čtvrté větě vypouští odkaz na dřívější nařízení (ES) č. 510/2006 a vkládá se odkaz na nyní platné nařízení (EU) 2024/1143. V prvním odstavci se vypouští poslední dvě věty „Kromě hlavních druhů známých pod názvem Tettnanger (od roku 1973 se používá jednotný název ‚Tettnanger Frühhopfen', P. Heidtmann ‚Grünes Gold' 1994, s. 42) a Hallertauer Mittelfrüher se pěstují i druhy Hallertauer Tradition a Perle. Druh Tettnanger se pěstuje výhradně v pěstitelské oblasti Tettnang“. V pátém odstavci se v první větě slovo „oficiálně“ nahrazuje slovy „částečně navíc“ a za slovo „chmel s vysokým obsahem alfa látek“ se vkládají slova „a flavour hops“. V pátém odstavci se vypouští druhá věta „96 % chmele Tettnanger Hopfen (druhy Tettnanger a Hallertauer) spadají do skupiny „chmele s nejjemnějším aroma“, zbylé 4 % (druhy Perle a Hallertauer Tradition) do skupiny „aromatického chmele“.

Změna specifikace produktu, část e) „Metoda produkce“

V prvním odstavci se druhá věta mění takto: Slova „takzvanou sádí, z vlastního stavu nebo ze sousedních polí, vždy však 100 % z pěstitelské oblasti Tettnang“ byla vypuštěna a nahrazují se slovy „obvykle se rozmnožují tzv. sádí nebo rostlinami v květináčích. Je-li to možné a jsou-li dostupné, pocházejí rostliny z pěstitelské oblasti Tettnang.“ Ve druhém odstavci se ve druhé větě slova „4 výhony“ nahrazují slovy „2–4 výhony“.

Odůvodnění:

Jak bylo popsáno, pěstují se odrůdy nové. Vzhledem k tomu, že v Bádensku-Württembersku se chmel nešlechtí, ale v Bavorsku ano, mělo by se zrušit 100 % omezení i vlastní závazek týkající se množení v oblasti Tettnang, resp. je třeba je přeformulovat. Doplňují se slova „2–4 výhony“, protože nové pěstitelské systémy a odrůdy rovněž umožňují, aby se na drát navedly pouhé dva výhony, povětšinou však tři.

V jednotném dokumentu se v tomto ohledu nic nemění.

Změny ve specifikaci produktu, oddíl f) „Souvislost se zeměpisnou oblastí“

Bod 1) „Specifičnost zeměpisné oblasti“

První odstavec poslední věta: Před slova „vždy šlechtil a pěstoval jen aromatický chmel“ se vkládá slovo „dosud“.

Bod 2) „Specifičnost produktu“

V prvním odstavci se vypouští druhá a třetí věta: „Kromě hlavních druhů Tettnanger a Hallertauer Mittelfrüher se pěstují i druhy Hallertauer Tradition a Perle. Druh Tettnanger se pěstuje výhradně v pěstitelské oblasti Tettnang.“

Třetí odstavec se vypouští: „Podle kategorií vypracovaných obchodníky s chmelem 96 % chmele Tettnanger Hopfen (druhy Tettnanger a Hallertauer) spadají do skupiny „chmele s nejjemnějším aroma“, zbylé 4 % (druhy Perle a Hallertauer Tradition) do skupiny „aromatického chmele“.

Ve čtvrtém odstavci se ve druhé větě vypouští slova „ve specializované laboratoři v Tettnangu“ a nahrazují se slovy „při nezávislém laboratorním hodnocení kvality“.

Odůvodnění:

V tomto případě se opět rozšiřuje počet pěstovaných odrůd ze čtyřech druhů na vícero odrůd. Zásadní zůstává, že „jako ‚Tettnanger Hopfen‘ se označují aromatické druhy z pěstitelské oblasti Tettnang“. Vypouštějí se údaje o procentech, protože procentní podíly se mohou každoročně měnit v závislosti na podmínkách trhu a úrody. Laboratoř „Tettnanger Hopfenlabor“ od sklizně 2022 neexistuje, a proto se odkaz na ni vypouští.

Změny v jednotném dokumentu:

Bod 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

První odstavec poslední věta: Za slova „V pěstitelské oblasti Tettnang“ se vkládá slovo „dosud“.

Bod 5.2. Specifičnost produktu

V prvním odstavci se vypouští druhá a třetí věta: „Kromě hlavních druhů Tettnanger a Hallertauer Mittelfrüher se pěstují i druhy Hallertauer Tradition a Perle. Druh Tettnanger se pěstuje výhradně v pěstitelské oblasti Tettnang.“

Třetí odstavec se vypouští: „Podle kategorií vypracovaných obchodníky s chmelem 96 % chmele Tettnanger Hopfen (druhy Tettnanger a Hallertauer) spadají do skupiny „chmele s nejjemnějším aroma“, zbylé 4 % (druhy Perle a Hallertauer Tradition) do skupiny „aromatického chmele“.

V pátém odstavci se ve druhé větě vypouští slova „ve specializované laboratoři v Tettnangu“ a nahrazují se slovy „při nezávislém laboratorním hodnocení kvality“.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Tettnanger Hopfen“

Referenční číslo EU: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Název (názvy)**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Německo

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

1210 20 – Chmelové šištice, drcené, v prášku nebo ve formě pelet; lupulin

1210 10 – Chmelové šištice, nedrcené, jiné než v prášku nebo ve formě pelet

1210 20 90 – Ostatní

1302 13 – Z chmele

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Z botanického hlediska: Z botanického hlediska patří chmel (*Humulus lupulus*) do řádu kopřivotvarých (*Urticales*) a do čeledi konopovitých (*Cannabaceae*). Chmel je dvoudomá rostlina, tzn. jednotlivé rostliny tvoří buď výlučně samičí nebo výhradně samčí květenství. Pěstují se jen samičí rostliny, z jejichž květů se vyvinou šištice. Ochrana podle nařízení (EU) 2024/1143 (dříve nařízení (EU) č. 1151/2012) se má vztahovat jen na samičí chmelové šištice (přírodní chmel) a produkty vzniklé jejich zpracováním, konkrétně chmelové pelety a chmelový extrakt. Šištice se skládají ze šupin, šupinek, stopky a vřetena. V nich se nacházejí látky, které chmelu „Tettnanger Hopfen“ dodávají kvalitu důležitou pro vaření piva. Chmel je krátkodenní rostlina, tzn. růst nastává během prodlužujících se dní, kvést začíná přibližně od 21. června, kdy se dny začnou zkracovat. Tettnanger Hopfen dosahuje díky výhodným podmínkám pěstitelské oblasti (půda, množství srážek a průměrné teploty) v porovnání s ostatními oblastmi pěstování chmele růstovou výšku až do 8,30 m (opěrné konstrukce v jiných oblastech mají zpravidla výšku 7–7,50 m). Jde o rychle rostoucí (až 30 cm za den) a pravotočivou rostlinu.

Jako „Tettnanger Hopfen“ se označují aromatické druhy z pěstitelské oblasti Tettnang.

Použití: Chmel „Tettnanger Hopfen“ se téměř výhradně (přibližně 99 %) využívá při výrobě piva (jen velmi malá část se využívá ve farmacii). K zákazníkovi se dostává převážně ve zpracované podobě jako pelety a v menší míře i jako chmelový extrakt, protože při extrakci se mohou ztratit vzácné aromatické látky chmele „Tettnanger Hopfen“.

Složky: Látky, které mají rozhodující vliv na aroma, jsou hořčiny (chmelové pryskyřice), aromatické látky (éterické oleje) a třísloviny (polyfenoly). Tettnang patří do oblasti pěstování aromatického chmele.

Chmel „Tettnanger Hopfen“ vděčí za svůj světový věhlas především mimořádně jemným aromatickým látkám, které se skládají z více než 300 složek éterických olejů (tzv. „buket chmele“). Popis aromatu chmele „Tettnanger Hopfen“ se pohybuje na škále květinová, citrusová, ovocná, rybízová, sladká, kořeněná. Celkový dojem, pokud jde o chmel pěstovaný v oblasti Tettnang, lze popsat jako „harmonický, intenzivní a jemný“.

Kromě tohoto jsou odrůdy v rámci obchodování s chmelem částečně navíc hodnoceny podle složek jako „chmel s nejjemnějším aroma“, „aromatický chmel“, „hořký chmel“, „chmel s vysokým obsahem alfa látek“ a „flavour hops“. Jelikož mnohé z 300 aromatických složek ještě není možné senzoricky uchopit, spoléhají se osoby odpovědné v pivovarech za rozhodnutí a nákup chmele stále na subjektivní dojem z aromatu (nákupčí při výběru ponoří nos do chmele). Odborníci chmel „Tettnanger Hopfen“ obvykle definují jako ten nejjemnější.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celá produkce surového chmele až po balení šištic, označení a certifikaci ve středisku kvality, probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Příslušná zeměpisná oblast odpovídá chmelařské oblasti Tettnang. Tato oblast zahrnuje:

1) ve správním okrese Bodamského jezera

obce Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen a Tettnang;

2) v okrese Ravensburg

obce Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (území bývalých obcí Neuravensburg a Schomburg);

3) v okrese Lindau (Bodensee) obce Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn a Wasserburg (Bodensee).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na těchto faktorech:

☑ Pověst

☑ Daná jakost

☐ jiné vlastnosti

Shrnutí souvislosti

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

První písemná zmínka o pěstování chmele v oblasti Tettnang pochází z roku 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 12). V roce 1838 tehdejší radnice v Tettnangu evidovala 14 pivovarů (srov. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettnang“, 1838, s. 62), z toho 3 jen pro město. O tři roky později, tedy v roce 1841, jich už bylo 6 (P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994, s. 13). Jejich majitelé si chmel pěstovali sami. Plánovaně se začal pěstovat od roku 1844, kdy ho zavedl obvodní lékař Johann Nepomuk von Lentz spolu s dalšími osmi občany města Tettnang, cíleně pro klimatickou hranici oblasti pěstování révy (P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 15). Od roku 1860 se oblast pěstování rozšířila a záhy se spojila se starší oblastí produkce Altshausen na severu (kde se chmel pěstoval přibližně od roku 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 14) (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 22 a následující). Největší rozmach pěstitelské oblasti Tettnang nastal v devadesátých letech 20. století – na plochu o rozloze 1 650 hektarů (zpráva EU o trhu s chmelem z roku 1997, zpráva sdružení HVG z roku 1997). V pěstitelské oblasti Tettnang se dosud vždy šlechtil a pěstoval jen aromatický chmel.

Chmel „Tettnanger Hopfen“ se pěstuje výhradně na štěrku níže položených teras vytvořených pozdní morénou Würmské doby ledové, v kotlině řeky Schussen, podél řeky Argent a na jejích březích z doby ledové. Tato geologická formace s hlubokými prameny spodní vody umožňuje chmelu hluboce se zakořenit (až do hloubky 2 m). Zároveň zajišťuje chmelu stálou vláhu, a to i při extrémním suchu. Významnou roli při rozvinutí zvláštního aromatu chmele „Tettnanger Hopfen“ hraje i mírné klima ve výši 400 až 600 m nad mořem, které je částečně ovlivněno i Bodamským jezerem.

Chmel „Tettnanger Hopfen“ se pěstuje v oblasti s jedinečnými klimatickými podmínkami (střední hodnoty průměrné roční teploty, počet slunečních hodin a množství srážek). Například průměrné hodnoty uplynulých 30 let (stav z roku 2009) s teplotou 9,4 stupňů Celsia, téměř 1 800 slunečních hodin a množstvím srážek 1 136 mm jsou vysoko nad 30letým průměrem ostatních pěstitelských oblastí v Německu.

5.2 *Specifičnost produktu*

Jako „Tettnanger Hopfen“ se označují aromatické druhy z pěstitelské oblasti Tettnang.

Chmel „Tettnanger Hopfen“ obsahuje jemné aromatické látky, které se skládají z více než 300 složek vonných silic (tzv. „buket chmele“). Popis aromatu chmele „Tettnanger Hopfen“ se pohybuje na škále květinová, citrusová, ovocná, rybízová, sladká, kořeněná. Celkový dojem, pokud jde o chmel pěstovaný v oblasti Tettnang, lze popsat jako „harmonický, intenzivní a jemný“.

Chmel „Tettnanger Hopfen“ se vyznačuje rovněž značnou homogenitou. Tu každoročně potvrzují analýzy dodaných dávek prováděné při nezávislém laboratorním hodnocení kvality, při němž se zkoumají vnější znaky kvality. Tyto závěry v případě druhu Tettnanger potvrdila univerzita v Hohenheimu, v případě odrůdy Hallertauer Mittelfrüher pivovar Anheuser/Busch.

Chmel „Tettnanger Hopfen“ si vybudoval dobrou pověst i daleko za hranicemi regionu. Nejjemnější aroma z malé, ale významné metropole pěstování chmele Tettnang si získala příznivce na celém světě, od Japonska až po Spojené státy. Mimořádným projevem úcty a kvality je například skutečnost, že pivovarníci ve Spojených státech na svých obalech nezřídka uvádějí „brewed with Tettnang Hops“ (uvařeno z chmele odrůdy Tettnang). Díky své kvalitě dosahuje chmel „Tettnanger Hopfen“ vždy nejvyšší prodejní ceny (roční zprávy EU z devadesátých let, roční zprávy bavorského zemského orgánu z období 1990–2000, P. Heidtmann „Grünes Gold“, 1994, s. 368–369). Ale i obyvatelé města Tettnang žijí chmelem. Důkazem jsou regionální struktury a události s chmelem spojené. Například muzeum chmele v Tettnangu, založené v roce 1995, dokumentuje celou fascinující kulturu spojenou s chmelem. Na čtyřkilometrové naučné stezce Tettnanger Hopfenlehrpfad se zájemci mohou dozvědět všechny informace a zajímavosti o chmelu „Tettnanger Hopfen“. Chmelovými poli v oblasti produkce Tettnang přechází i cyklistický okruh Tettnanger Hopfenschlaufe s celkovou délkou 42 km. Na každoročních chmelových slavnostech v Tettnang-Kau oslavují obyvatelé oblasti Tettnang vždy v srpnu krátce před zahájením sběru dlouhou tradici svého „zeleného zlata“. Zmínit musíme i chmelové panovnice (chmelová královna a dvě princezny) oblasti Tettnang, které se volí každé dva roky a které chmel „Tettnanger Hopfen“ reprezentují na regionální i mezinárodní úrovni.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Spolupůsobení geologického podkladu (kvalita půdy) a klimatických podmínek vytvářejí optimální podmínky pro růst a vytváření šištic chmele „Tettnanger Hopfen“, a tím i jeho do velké míry geograficky podmíněné homogenity. Významnou roli při rozvinutí mimořádně jemného aromatu chmele „Tettnanger Hopfen“ hraje jakost půdy ve vymezené zeměpisné oblasti a mírné klima, které je částečně ovlivněno i Bodamským jezerem. Chmel „Tettnanger Hopfen“ vděčí za své světové renomé především mimořádně jemnému aromatu. Díky dlouholeté tradici pěstování chmele v regionu Tettnang se místní obyvatelé s chmelem „Tettnanger Hopfen“ ztotožnili a chmel má své pevné místo v kulturním životě regionu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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