C/2025/5775

28.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5775)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Tettnanger Hopfen«

EU-referencenummer: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Tettnanger Hopfen«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BGB

☐ BOB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Tyskland

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Forbundsministeriet for retlige anliggender og forbrugerbeskyttelse

6. **Klassificering som standardændring**

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Tettnanger Hopfen« omfatter ikke nogen af de tre situationer, der udgør en »EU-ændring« i henhold til artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143, dvs.:

a) for landbrugsprodukter, en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen

b) en risiko for at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område

c) yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet. Ændringen bør derfor klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Betegnelse

»Tettnanger Hopfen«

Beskrivelse

Ændringer af produktspecifikationen, afsnit b), »Beskrivelse«

I anden sætning i afsnit 1 udgår henvisningen til den tidligere forordning (EF) nr. 510/2006, og der er medtaget en henvisning til den nugældende forordning (EU) 2024/1143. I første afsnit udgår de to sidste sætninger, »Udover hovedsorterne Tettnanger (fra 1973 under enhedsbetegnelsen »Tettnanger Frühhopfen«, jf. P. Heidtmann, »Grünes Gold«, 1994, s. 342) og Hallertauer Mittelfrüher dyrker man også sorterne Hallertauer Tradition og Perle. Sorten Tettnanger dyrkes udelukkende i dyrkningsområdet Tettnang«. I første sætning i afsnit 5 udgår ordet »formelt« og erstattes med ordene »ofte yderligere«, og ordene »og »Flavourhopfen« (smagshumle)« er medtaget efter ordene »»Hochalphahopfen« (højalfahumle)«. I anden sætning i afsnit 5 udgår »96 % af Tettnanger-humlen (sorterne Tettnanger og Hallertauer) hører hjemme i kategorien fineste aroma, de sidste 4 % (Perle og Hallertauer Tradition) i kategorien aromahumle«.

Begrundelse:

Da den tidligere produktspecifikation blev udarbejdet, blev der kun dyrket fire aromatiske sorter (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle og Hallertauer Tradition). Eftersom der i dag dyrkes et stort antal aromatiske sorter, bør grænsen på fire sorter ikke længere være gældende. Der bør ikke angives nogen navne, da antallet af sorter hele tiden stiger. Kategorien »smagshumle« (navnlig aromatiske sorter) er blevet tilføjet. Derfor bør denne aromakategori medtages.

Relevante ændringer af enhedsdokumentet:

Punkt 3.2, »Beskrivelse af produktet«

I fjerde sætning i afsnit 1 udgår henvisningen til den tidligere forordning (EF) nr. 510/2006, og der er medtaget en henvisning til den nugældende forordning (EU) 2024/1143. I første afsnit udgår de to sidste sætninger, »Udover hovedsorterne Tettnanger (fra 1973 under enhedsbetegnelsen »Tettnanger Frühhopfen«, jf. P. Heidtmann, »Grünes Gold«, 1994, s. 342) og Hallertauer Mittelfrüher dyrker man også sorterne Hallertauer Tradition og Perle. Sorten Tettnanger dyrkes udelukkende i dyrkningsområdet Tettnang«. I første sætning i afsnit 5 er ordet »formelt« blevet erstattet med ordene »ofte yderligere«, og ordene »og »Flavourhopfen« (smagshumle)« er medtaget efter ordene »»Hochalphahopfen« (højalfahumle)«. I anden sætning i afsnit 5 udgår »96 % af Tettnanger-humlen (sorterne Tettnanger og Hallertauer) hører hjemme i kategorien fineste aroma, de sidste 4 % (Perle og Hallertauer Tradition) i kategorien aromahumle«.

Ændringer af produktspecifikationen, afsnit e), »Fremstillingsproces«

Anden sætning i afsnit 1 er ændret som følger: Ordene »ved hjælp af afskårne jordstængler taget fra en humleproducents egne planter eller fra nabomarker og altid fra dyrkningsområdet Tettnang« udgår og erstattes med ordene »normalt opformeret ved hjælp af afskårne jordstængler eller potteplanter, hvor det er muligt og tilgængeligt fra dyrkningsområdet Tettnang«. I anden sætning i afsnit 2 ændres ordene »fire skud« til »to til fire skud«.

Begrundelse:

Som det allerede er blevet nævnt, dyrkes der nye sorter. Da der ikke foretages humleforædling i Baden-Württemberg, men i Bayern, bør 100 %-begrænsningen og forpligtelsen til opformering inden for dyrkningsområdet Tettnang ophæves eller suppleres med en anden formulering. Tilføjelsen »to til fire skud« er nødvendig, fordi de nye dyrkningssystemer og sorter også gør det muligt kun at anvende to og almindeligvis tre skud.

Der er ingen ændringer i enhedsdokumentet på dette punkt.

Ændringer af produktspecifikationen, afsnit f), »Tilknytning til det geografiske område«

Punkt 1), »Det geografiske områdes egenart«

Sidste sætning i afsnit 1: Ordet »hidtil« er blevet medtaget før ordene »kun aromahumle«.

Punkt 2), »Produktets egenart«

I afsnit 1 udgår anden og tredje sætning, »Udover hovedsorterne Tettnanger og Hallertauser Mittelfrüher dyrker man også sorterne Hallertauser Tradition og Perle. Sorten Tettnanger dyrkes udelukkende i dyrkningsområdet Tettnang«.

Afsnit 3: »96 % af Tettnanger-humlen (sorterne Tettnanger og Hallertauer) hører hjemme i kategorien fineste aroma, de sidste 4 % (Perle og Hallertauer Tradition) i kategorien aromahumle« udgår.

I anden sætning i afsnit 4 udgår ordene »Tettnangs egne laboratorier« og erstattes med ordene »under den uafhængige kvalitetskontrol (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)«.

Begrundelse:

Også her blev der tidligere kun dyrket fire sorter, men dette antal er nu steget. Den afgørende faktor er fortsat, at det er »aromasorter fra dyrkningsområdet Tettnang, der defineres som »Tettnanger Hopfen««. Procentangivelserne udgår, eftersom procentsatserne kan ændre sig fra år til år alt efter markeds- og afgrødeforholdene. Fra høsten 2022 eksisterer »Tettnangs egne laboratorier« ikke længere og udgår derfor i overensstemmelse hermed.

Relevante ændringer af enhedsdokumentet:

Punkt 5.1, »Det geografiske områdes egenart«

Sidste sætning i afsnit 1: Ordet »hidtil« er blevet medtaget efter ordene »I Tettnang-området«.

Punkt 5.2, »Produktets egenart«

I afsnit 1 udgår anden og tredje sætning, »Udover hovedsorterne Tettnanger og Hallertauser Mittelfrüher dyrker man også sorterne Hallertauser Tradition og Perle. Sorten Tettnanger dyrkes udelukkende i dyrkningsområdet Tettnang«.

Afsnit 3: »96 % af Tettnanger-humlen (sorterne Tettnanger og Hallertauer) hører hjemme i kategorien fineste aroma, de sidste 4 % (Perle og Hallertauer Tradition) i kategorien aromahumle« udgår.

I anden sætning i afsnit 5 udgår ordene »Tettnangs egne laboratorier« og erstattes med ordene »under den uafhængige kvalitetskontrol (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)«.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Tettnanger Hopfen«

EU-referencenummer: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Tettnanger Hopfen«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BOB

☑ BGB

☐ GEOGRAFISK BETEGNELSE

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Tyskland

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

1210 20 – Humle, formalet, pulveriseret eller som pellets; lupulin

1210 10 – Humle, ikke formalet, pulveriseret eller som pellets

1210 20 90 – Andet

1302 13 – Plantesafter og planteekstrakter af humle

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Botanik: Humle (*Humulus lupulus*) tilhører hampfamilien (*Cannabaceae*) og nældeordenen (*Urticales*). Planten er særbo, dvs. at han- og hunblomster ikke befinder sig på én og samme plante. Der dyrkes kun hunplanter, hvis blomster udvikler sig til humlekopper. Beskyttelsen i henhold til forordning (EU) 2024/1143 (tidligere forordning (EU) nr. 1151/2012) gælder kun for hunplantens humlekopper (frisk humle) og de deraf forarbejdede produkter (i dette tilfælde navnlig humlepellets og humleekstrakt). En humlekop består af forblade, dækblade, stilk og selve humlestanden, der indeholder de værdifulde stoffer til brygning af »Tettnanger Hopfen«. Humle er en kortdagsplante, dvs. den vokser i højden med tiltagende daglængde (langdag) og blomstrer så fra ca. 21. juni med aftagende daglængde (kortdag). »Tettnanger Hopfen« når en vækshøjde på op til 8,3 m på grund af de gunstige vækstforhold (jord, regnmængder og gennemsnitstemperatur). I andre dyrkningsområder er vækststativerne som regel 7-7,5 m høje. »Tettnanger Hopfen« er en hurtigtvoksende (op til 30 cm pr. dag) og højrevindende plante.

Det er aromasorter fra dyrkningsområdet Tettnang, der defineres som »Tettnanger Hopfen«.

Anvendelse: »Tettnanger Hopfen« bruges næsten udelukkende (ca. 99 %) til ølfremstilling (en lille del i lægemiddelindustrien). »Tettnanger Hopfen« leveres for størstedelens vedkommende som humlepellets til kunderne; humleekstrakt leveres kun i meget små mængder, da ekstraktionen kan ødelægge en del af humlens værdifulde aromastoffer.

Ingredienser: De værdifulde ingredienser i humlen er bitterstofferne (humleharpiks), aromastoffer (æteriske olier) og garvestoffer (polyfenoler). Tettnang definerer sig selv som dyrkningsområde for aromahumle.

Verdensryet for »Tettnanger Hopfen« skyldes også og især dens fine aromastoffer, der er sammensat af over 300 æteriske oliekomponenter (humlens »blomst«). Aromaen af »Tettnanger Hopfen« beskrives som blomster-, citrus- og frugt- og ribsagtig, sødlig og krydret. Det samlede aromaindtryk for den humle, der dyrkes i Tettnang-området, beskrives som »harmonisk, vedvarende fyldig og mild«.

Herudover inddeles humlesorter i handelen ofte yderligere i kategorierne »feinstes Aroma« (fineste aromahumle), »Aroma« (aromahumle), »Bitterstoffhopfen« (bitterhumle), »Hochalphahopfen« (højalfahumle) og »Flavourhopfen« (smagshumle). Da en stor del af de 300 aromakomponenter endnu ikke kan måles, er det stadig det subjektive indtryk af aromaen, der tæller for bryggeriernes indkøbere (ved udvælgelsen stikker indkøberen næsen ned i humlen for at prøve duften). Inden for miljøet defineres »Tettnanger Hopfen« af kendere som en af de fineste humlesorter.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele humleproduktionen, fra dens umodne stadie til pakningen af humlekopperne, mærkningen og certificeringen på det lokale forseglingssted, foregår i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Det geografiske område omfatter dyrkningsområdet Tettnang. Det består af:

1) i Bodenseekreis

kommunerne Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen og Tettnang

2) i Landkreis Ravensburg

kommunerne Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg og Wangen im Allgäu (området for de tidligere kommuner Neuravensburg og Schomburg) og

3) i Landkreis Lindau (Bodensee), kommunerne Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn og Wasserburg (Bodensee).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på

☑ omdømme

☑ produktets kvalitet

☐ andre kendetegn.

Sammenfatning af tilknytningen

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Dyrkningen af humle i Tettnang-området nævnes første gang i dokumenter i 1150 (jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 12). I 1838 omtales 14 bryggerier i det daværende *Oberamt Tettnang* (jf. v. Memminger »Beschreibung des Oberamts Tettnang«, 1838, s. 62), heraf tre i byen Tettnang. Tre år senere, i 1841, er der allerede seks i Tettnang (jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 13). Ejerne af disse bryggerier dyrkede selv deres humle. Planmæssig dyrkning blev indført fra 1844 af Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz sammen med otte borgere i byen i det område, hvor klimaet var lige på grænsen til, at der kunne dyrkes vin (jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 15). Fra omkring 1860 blev dyrkningsområdet udvidet (91 ha i 1864, 160 ha i 1866, 400 ha i 1875, 630 ha i 1914, jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 22ff) og stødte mod nord snart op til det ældre dyrkningsområde omkring Altshausen (siden ca. 1821, jf. P. Heidtmann, »Grünes Gold«, 1994, s. 14). Den største udvidelse af dyrkningsområdet Tettnang skete i 1990'erne, hvor man nåede op på 1 650 ha (EU-rapport om humle 1997, HVG-Bericht 1997). I Tettnang-området var der hidtil kun blevet udvalgt og dyrket aromahumle.

»Tettnanger Hopfen« dyrkes udelukkende på den såkaldte Niederterrassenschotter, en ungmoræne fra Würm-istiden, i Schussenbecken langs Argen-floden og langs dets istidsrandområder. Denne jordbund med dybtliggende grundvandsstrømme giver humlen mulighed for dyb roddannelse (op til 2 m). Samtidig har den en permanent vandforsyning, også i ekstreme tørkeperioder. Det milde klima, som skyldes Bodensøen og den høje beliggenhed (400-600 m over havet), spiller også en vigtig rolle for aromaen af »Tettnanger Hopfen«.

»Tettnanger Hopfen« har helt enestående klimaforhold (gennemsnitlig middeltemperatur, solskinstimer og regnmængde). Gennemsnitsværdierne for de seneste 30 år (opgjort i 2009) med en temperatur på 9,4 °C, knap 1 800 solskinstimer og en regnmængde på 1 136 mm ligger således langt over gennemsnittene for de andre tyske dyrkningsområder.

5.2. *Produktets egenart*

Det er aromasorter fra dyrkningsområdet Tettnang, der defineres som »Tettnanger Hopfen«.

»Tettnanger Hopfen« indeholder fine aromastoffer, der er sammensat af over 300 æteriske oliekomponenter (som stammer fra humlens »blomst«). Aromaen af »Tettnanger Hopfen« beskrives som blomster-, citrus- og frugt- og ribsagtig, sødlig og krydret. Det samlede aromaindtryk for den humle, der dyrkes i Tettnang-området, beskrives som »harmonisk, vedvarende fyldig og mild«.

»Tettnanger Hopfen« er også karakteriseret ved en stor homogenitet. Det bekræftes af de årlige analyser af de leverede humlepartiers ydre kvalitetskendetegn under den uafhængige kvalitetskontrol (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF). Det er ligeledes bekræftet af Hohenheim Universitet for Tettnang-sorten, og af bryggeriet Anheuser/Busch for sorten Hallertauer Mittelfrüher.

»Tettnanger Hopfen« er kendt langt ud over det regionale område. Den fine aromahumle fra Tettnang er lige populær i Japan og USA. Det er udtryk for en særlig påskønnelse, når et bryggeri i USA forsyner sine etiketter med påskriften »Brewed with Tettnang Hops«, hvilket ofte sker. »Tettnanger Hopfen« sælges på grund af sin kvalitet altid til højeste pris (EU-årsberetninger fra 1990'erne, årsberetninger for 1990-2000 fra Bay. Landesanstalt, jf. P. Heidtmann »Grünes Gold« 1994, s. 368 og 369). Men også borgerne i humlebyen Tettnang lever for og med humlen. Det dokumenteres af de regionale strukturer og begivenheder i forbindelse med »Tettnanger Hopfen«. F.eks. har hele kulturen omkring humledyrkningen siden 1995 været præsenteret på Tettnanger Hopfenmuseum. Der findes en 4 km lang »humlesti« gennem humlemarker, hvor interesserede besøgende kan lære alt, hvad der er værd at vide om »Tettnanger Hopfen«. Herudover er der en 42 km lang cykeltur (Tettnanger Hopfenschlaufe), som fører gennem dyrkningsområdet Tettnang. Hvert år i august kort før høsten er der en humlefest i Tettnang-Kau, hvor indbyggerne i Tettnang fejrer det »grønne gulds« lange traditioner. Sidst, men ikke mindst repræsenterer »humlehøjhederne« (en humledronning og to prinsesser), som vælges hvert andet år, »Tettnanger Hopfen« ved regionale og internationale begivenheder.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Samspillet mellem geologi (jordkvalitet) og klima giver en optimal vækst og koppedannelse hos »Tettnanger Hopfen« og dermed humlens geografisk betingede homogenitet. Den meget fine aroma fra »Tettnanger Hopfen« kommer også i høj grad fra den særlige jordbund i området og det særlige klima, som Bodensøen bidrager til. Det er netop denne fine aroma, der har givet »Tettnanger Hopfen« dens internationale renommé. Den lange tradition for at dyrke humle i Tettnang-området har ligeledes ført til, at befolkningen identificerer sig med »Tettnanger Hopfen«, som er en fast bestanddel af det lokale kulturliv.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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