C/2025/5775

28.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5775)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Tettnanger Hopfen“

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

1. **Name des Erzeugnisses**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.g.A.

☐ g.U.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz

6. **Einstufung als Standardänderung**

Der Antrag auf Änderung für die g. g. A. „Tettnanger Hopfen“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“ gemäß Art. 24 Abs. 3 VO (EU) 2024/1143, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens im Falle landwirtschaftlicher Erzeugnisse,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses und ist daher als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Tettnanger Hopfen

Beschreibung

Änderungen der Produktspezifikation, Abschnitt b) Beschreibung

In Absatz 1 Satz 2 wird der Verweis auf die frühere Verordnung (EG) Nr. 510/2006 gestrichen und der Verweis auf die nunmehr geltende VO (EU) 2024/1143 eingefügt. In Absatz 1 werden die letzten beiden Sätze „Neben den Hauptsorten Tettnanger (ab 1973 der einheitliche ‚Tettnanger Frühhopfen'; P. Heidtmann ‚Grünes Gold' 1994, 342) und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettnanger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettnanger Hopfen angebaut." gestrichen. In Absatz 5 Satz 1 wird das Wort „offiziell" gestrichen und durch die Worte „z.T. ergänzend" ersetzt und nach dem Wort „Hochalphahopfen" werden die Worte „und Flavourhopfen" eingefügt. Absatz 5 Satz 2 „96 % des Tettnanger Hopfens (Sorten Tettnanger und Hallertauer) fallen in die Gruppe feinstes Aroma, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe Aroma." wird gestrichen.

Begründung:

Zum Zeitpunkt der damaligen Spezifikation waren im Anbaugebiet Tettnang nur vier Aromasorten (Tettnanger, Hallertauer Mfr., Perle und Hall. Tradition) im Anbau. Heute wird eine Vielzahl von Aromasorten angebaut, deshalb soll diese Beschränkung auf vier Sorten gänzlich entfallen. Da sich das Sortenkarussell weiterdreht, soll auch keine namentliche Nennung erfolgen. Die Kategorie „Flavourhopfen" (speziell aromatische Züchtungen) ist neu dazugekommen. Deshalb soll diese Aromakategorie mit aufgenommen werden.

Hierzu Änderungen im Einzigen Dokument:

Punkt 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses

In Absatz 1 Satz 4 wird der Verweis auf die frühere Verordnung (EG) Nr. 510/2006 gestrichen und der Verweis auf die nunmehr geltende VO (EU) 2024/1143 eingefügt. In Absatz 1 werden die letzten beiden Sätze „Neben den Hauptsorten Tettnanger (ab 1973 der einheitliche ‚Tettnanger Frühhopfen'; P. Heidtmann ‚Grünes Gold' 1994, 42) und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettnanger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettnanger Hopfen angebaut." gestrichen. In Absatz 5 Satz 1 wird das Wort „offiziell" durch die Worte „z.T. ergänzend" ersetzt und nach dem Wort „Hochalphahopfen" werden die Worte „und Flavourhopfen" eingefügt. Absatz 5 Satz 2 „96 % des Tettnanger Hopfens (Sorten Tettnanger und Hallertauer) fallen in die Gruppe feinstes Aroma, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe Aroma." wird gestrichen.

Änderungen Produktspezifikation, Abschnitt e) Herstellungsverfahren

Absatz 1 Satz 2 wird wie folgt geändert: Die Worte „über sog. Schnittfechser, aus eigenem Bestand oder von Nachbarfeldern, jedenfalls zu 100 % aus dem Anbaugebiet Tettnang" werden gestrichen und ersetzt durch die Worte „i.d.R. über sogenannte Schnittfechser oder Topfpflanzen vermehrt. Sofern möglich und verfügbar aus dem Anbaugebiet Tettnang." In Absatz 2 Satz 2 wird die Angabe „4 Triebe" geändert in „2-4 Triebe".

Begründung:

Neue Sorten kommen wie beschrieben in den Anbau. Da es in Baden-Württemberg keine Hopfenzüchtung gibt, sehr wohl aber in Bayern, soll die 100%ige Beschränkung und Selbstverpflichtung der Vermehrung im Anbaugebiet Tettnang entfallen bzw. anders formuliert ergänzt werden. Die Ergänzung „2-4 Triebe" soll erfolgen, weil neue Anbausysteme und Sorten auch die Anleitung von nur 2 i.d.R. 3 Trieben zulassen.

Hierzu erfolgt keine Änderungen im Einzigen Dokument.

Änderungen Produktspezifikation, Abschnitt f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Punkt (1) Besonderheiten des geografischen Gebiets

Absatz 1 letzter Satz: Vor den Worten „immer nur Aromahopfen" werden die Worte „bis dahin" eingefügt.

Punkt (2) Besonderheiten des Erzeugnisses

Absatz 1 Satz 2 und 3: „Neben den Hauptsorten Tettnanger und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallerrtauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettnanger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettnang angebaut.“ werden gestrichen.

Absatz 3: „Nach den Kategorien des Hopfenhandels fallen 96 %des Tettnanger Hopfens (Sorten Tettnanger und Hallertauer) in die Gruppe „feinstes Aroma“, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe „Aroma“. wird gestrichen.

In Absatz 4 Satz 2 werden die Worte „im Tettnanger Hopfenlabor“ gestrichen und durch die Worte „bei der Neutralen Qualitätsfeststellung (NQF)“ ersetzt.

Begründung:

Hier wieder die Erweiterung von bisher nur 4 Sorten im Anbau auf mehrere. Entscheidend bleibt „als Tettnanger Hopfen werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettnang definiert“. Streichung von %-Zahlen, weil sich die Prozentzahlen jährlich entsprechend den Markt- und Anbaugegebenheiten ändern können. Das „Tettnanger Hopfenlabor“ besteht seit der Ernte 2022 nicht mehr und wird deshalb entsprechend gestrichen.

Hierzu Änderungen im Einzigen Dokument:

Punkt 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Absatz 1 letzter Satz: Nach den Worten „Im Gebiet Tettnang wurde“ werden die Worte „bis dahin“ eingefügt.

Punkt 5.2. Besonderheiten des Erzeugnisses

Absatz 1 Satz 2 und 3: „Neben den Hauptsorten Tettnanger und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettnanger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettnang angebaut.“ werden gestrichen.

Absatz 3: „Nach den Kategorien des Hopfenhandels fallen 96 %des Tettnanger Hopfens (Sorten Tettnanger und Hallertauer) in die Gruppe „feinstes Aroma“, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe „Aroma“. wird gestrichen.

In Absatz 5 Satz 2 werden die Worte „im Tettnanger Hopfenlabor“ gestrichen und durch die Worte „bei der Neutralen Qualitätsfeststellung (NQF)“ ersetzt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Tettnanger Hopfen“

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

1. **Name(n)**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.U.

☑ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

1210 20 - Hopfen (Blütenzapfen), gemahlen, sonst zerkleinert oder in Form von Pellets; Lupulin

1210 10 - Hopfen (Blütenzapfen), weder gemahlen, sonst zerkleinert noch in Form von Pellets

1210 20 90 - andere

1302 13 - von Hopfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Botanik: Botanisch gehört der Hopfen (Humulus lupulus) zur Ordnung der Nesselgewächse (Urticales) und zur Familie der Hanfgewächse (Cannabaceae). Der Hopfen ist zweihäusig, d. h., auf einer Pflanze bilden sich entweder nur weibliche oder männliche Blütenstände. Angebaut wird nur „weiblicher Hopfen", aus dessen Blüten sich die Dolden entwickeln. Der Schutz nach Verordnung (EU) 2024/1143 (vormals VO (EU) Nr. 1151/2012) soll sich nur auf die weiblichen Hopfendolden (Naturhopfen) und die daraus resultierenden Verarbeitungsprodukte, hier im speziellen Hopfenpellets und Hopfenextrakt, beziehen. Die Hopfendolde besteht aus Vorblättern, Deckblättern, Doldenstiel sowie der Hopfenspindel und ist Trägerin der brauwertvollen Inhaltsstoffe des Tettnanger Hopfens. Der Hopfen ist eine Kurztagspflanze, d. h., das Längenwachstum findet bei zunehmender Tageslänge (Langtag), die Blüte ab ca. 21. Juni bei abnehmender Tageslänge (Kurztag) statt. Der Tettnanger Hopfen erreicht aufgrund begünstigter Standortfaktoren (Boden, Niederschlagsmengen und Durchschnittstemperaturen) entgegen anderen Anbaugebieten eine Wuchshöhe von bis zu 8,30 m (Gerüstanlagen in den anderen Anbaugebieten sind in der Regel 7-7,50 m hoch). Er ist schnellwachsend (bis zu 30 cm pro Tag) und rechtswindend.

Als „Tettnanger Hopfen" werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettnang definiert.

Verwendung: Tettnanger Hopfen dient fast ausschließlich (ca. 99 %) der Bierproduktion (ein geringer Teil geht in die Pharmazie). Tettnanger Hopfen geht überwiegend in der verarbeiteten Form von Hopfenpellets und zum geringeren Teil in der Form von Hopfenextrakt zum Kunden, da bei der Extraktion wertvolle Aromastoffe des Tettnanger Hopfens verloren gehen können.

Inhaltsstoffe: Die wertgebenden Inhaltsstoffe des Hopfens sind Bitterstoffe (Hopfenharze), Aromastoffe (ätherische Öle) und Gerbstoffe (Polyphenole). Tettnang definiert sich als Aromahopfen-Anbaugebiet.

Der Tettnanger Hopfen verdankt seine weltweite Reputation auch und im Besonderen den hochfeinen Aromastoffen, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettnanger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma" wird für den im Anbaugebiet Tettnang angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild" beschrieben.

Neben dieser Einteilung werden Sorten vom Hopfenhandel z.T. ergänzend nach den Komponenten als „feinstes Aroma", „Aroma", „Bitterstoffhopfen", „HochaIphahopfen" und „Flavourhopfen" beurteilt. Da eine Vielzahl der 300 Aromakomponenten sensorisch noch nicht greifbar ist, zählt bei den Entscheidungsträgern und Einkäufern der Brauereien immer noch der subjektive Aromaeindruck (bei der Ausmusterung steckt der Einkäufer seine Nase in den Hopfen). Kenner in der Szene wissen hierbei den Tettnanger Hopfen als feinsten Hopfen zu definieren.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die gesamte Erzeugung des Rohhopfens bis zum Verpacken der Hopfendolden und der Siegelung und Zertifizierung in der örtlichen Siegelhalle erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

-

4.6. *Besondere Vorschriften zur Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, auf das sich der eingetragene Name bezieht*

-

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das geografische Gebiet entspricht dem Anbaugebiet Tettnang. Dieses umfasst:

1. im Bodenseekreis

   die Gemeinden Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen und Tettnang;

2. im Landkreis Ravensburg

   die Gemeinden Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (Gebiet der früheren Gemeinden Neuravensburg und Schomburg);

3. im Landkreis Lindau (Bodensee) die Gemeinden Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn und Wasserburg (Bodensee).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☑ Ansehen

☑ Eine bestimmte Qualität

☐ Andere Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Der Anbau von Hopfen im Tettnanger Gebiet wird 1150 erstmals urkundlich erwähnt (P. Heidtmann„Grünes Gold“ 1994, S. 12). Brauereien sind 1838 im damaligen Oberamt Tettnang 14 genannt (v. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettnang“, 1838, S. 62), davon 3 für die Stadt. Drei Jahre später, 1841, sind es schon 6 (P. Heidtmann, „Grünes Gold“ 1994, S. 13). Deren Besitzer zogen ihren Hopfen selbst. Der planmäßige Anbau erfolgte ab 1844, als ihn der Tettnanger Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz zusammen mit acht Stadtbürgern einführte, gezielt für den klimatischen Grenzbereich des Weins (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 15). Die flächenmäßige Expansion, die im Norden bald Anschluss fand zum älteren Anbaugebiet um Altshausen (ab ca. 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 14), erfolgte ab 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 22ff.). Die größte Ausdehnung erfuhr das Anbaugebiet Tettnang in den Neunzigern des 20. Jahrhunderts auf 1 650 Hektar (EU-Hopfenmarkt-Bericht 1997, HVG-Bericht 1997). Im Gebiet Tettnang wurde bis dahinimmer nur Aromahopfen selektiert und kultiviert.

Der Tettnanger Hopfen wird ausschließlich auf dem sog. Niederterrassenschotter, der Jungmoräne der Würm-Eiszeit angebaut, im Schussenbecken, entlang der Argen und an deren eiszeitlichen Rändern. Diese Bodenformation mit tiefer liegenden Grundwasserströmen ermöglicht ihm tief zu wurzeln (bis zu 2 m). Gleichzeitig erfolgt dadurch eine kontinuierliche Feuchtigkeitsversorgung, auch bei extremen Trockenperioden. Das hier zwischen 400 und 600 m ü. NN herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielt beim Tettnanger Hopfen eine weitere, wesentliche Rolle für die Aromaausprägung.

Der Tettnanger Hopfen findet klimatische Bedingungen vor (Mittelwerte der Jahresdurchschnittstemperatur, Sonnenscheindauer und Niederschlagsmenge), die einzigartig sind. So liegen z. B. die Durchschnittswerte der letzten 30 Jahre (Stand 2009) mit einer Temperatur von 9,4 Grad Celsius, knapp 1 800 Sonnenstunden und einer Niederschlagsmenge von 1 136 mm weit über den 30-jährigen Durchschnittswerten der anderen deutschen Anbaugebiete.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Als „Tettnanger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettnang definiert.

Der Tettnanger Hopfen enthält hochfeine Aromastoffe, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettnanger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettnang angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Tettnanger Hopfen zeichnet sich ferner durch eine hohe Homogenität aus. Die Untersuchungen der angelieferten Hopfenpartien auf äußere Qualitätsmerkmale bei der Neutralen Qualitätsfeststellung (NQF) bescheinigen dies jährlich. Für die Sorte Tettnanger wurde dies zudem durch die Uni Hohenheim, für die Sorte Hallertauer Mittelfrüher von der Brauerei Anheuser/Busch bestätigt.

Weit über die regionalen Grenzen hinaus hat sich der Tettnanger Hopfen einen Namen gemacht. Feinstes Aroma aus der kleinen, aber feinen Hopfenmetropole Tettnang findet weltweit seine Liebhaber und ist in Japan nicht weniger beliebt denn in den USA. Ein besonderer Ausdruck von Wertschätzung und Güte z. B. ist, wenn der Brauer in den USA seine Gebinde mit dem LabelAufdruck„brewed with Tettnang Hops“ ausweist, was nicht selten vorkommt. Tettnanger Hopfen erzielt ob seiner Güte stets die höchsten Verkaufspreise (EU-Jahresberichte 90er Jahre, Jahresberichte 1990-2000 Bayer. Landesanstalt; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 368 u. 369). Aber auch die Menschen in der Hopfenstadt Tettnang selber leben für und mit dem Hopfen. Dies machen die regionalen Strukturen und Ereignisse rund um den Tettnanger Hopfen deutlich. So zeigt z. B. das seit 1995 bestehende Tettnanger Hopfenmuseum die ganze Faszination der Hopfenkultur. Auf dem 4 km langen Tettnanger Hopfenlehrpfad findet der interessierte Besucher alles Wissenswerte über den Tettnanger Hopfen. Die mit 42 km Gesamtlänge ausgewiesene Tettnanger Hopfenschlaufe führt den Radfahrer durch das Anbaugebiet Tettnang. Auf dem jährlich im August, kurz vor der Ernte, stattfindenden Hopfenfest in Tettnang-Kau zelebrieren die Einwohner Tettnangs die lange Tradition „ihres grünen Goldes“. Last but not least repräsentieren die alle 2 Jahre neugewählten Tettnanger Hopfenhoheiten (Hopfenkönigin + 2 Prinzessinnen) den Tettnanger Hopfen regional und international.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Das Zusammenwirken von geologischer Grundlage (Bodengüte) und klimatischen Gegebenheiten bewirkt ein Optimum bei Aufwuchs und Doldenbildung des Tettnanger Hopfens und damit seine weitgehend geografisch bedingte Homogenität. Die Bodenbeschaffenheit im abgegrenzten geografischen Gebiet und das hier herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielen zudem eine wesentliche Rolle für die Ausprägung des besonders feinen Aromas beim Tettnanger Hopfen. Insbesondere diesem verdankt der Tettnanger Hopfen seine weltweite Reputation. Die lange Tradition des Hopfenanbaus im Tettnanger Gebiet hat ferner dazu geführt, dass sich die Menschen in der Region mit dem Tettnanger Hopfen identifizieren und dieser dort einen festen Platz im kulturellen Leben einnimmt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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