Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5775

28.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5775)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Tettnanger Hopfen»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΓΕ

☐ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Ομοσπονδιακό Υπουργείο Δικαιοσύνης και Προστασίας των Καταναλωτών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΓΕ «Tettnanger Hopfen» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις ενωσιακής τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, και συγκεκριμένα:

α) για τα γεωργικά προϊόντα, αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας·

β) κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) περαιτέρω περιορισμοί στην εμπορία του προϊόντος και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να χαρακτηριστεί ως «συνήθης τροποποίηση».

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Tettnanger Hopfen

Περιγραφή

Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα β) «Περιγραφή»

Στη δεύτερη περίοδο της παραγράφου 1, διαγράφεται η παραπομπή στον προηγούμενο κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και εισάγεται η παραπομπή στον ισχύοντα πλέον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143. Στην παράγραφο 1, οι δύο τελευταίες περίοδοι, «Επιπλέον των κύριων ποικιλιών "Tettnanger" (από το 1973 φέρουν την ενιαία ονομασία "Tettnanger Frühhopfen"· P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 342) και "Hallertauer Mittelfrüher", καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες "Hallertauer Tradition" και "Perle". Η ποικιλία Tettnanger καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Tettnang.», απαλείφονται. Στην πρώτη περίοδο της παραγράφου 5, η λέξη «επισήμως» διαγράφεται και αντικαθίσταται από τις λέξεις «συχνά επιπλέον» και προστίθενται οι λέξεις «και "έντονα γευστικός" λυκίσκος» μετά τις λέξεις «υψηλής περιεκτικότητας σε συστατικά α-». Στη δεύτερη περίοδο της παραγράφου 5, «Το 96 % του λυκίσκου "Tettnanger Hopfen" (ποικιλίες Tettnanger και Hallertauer) ανήκει στην κατηγορία "λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα", ενώ το υπόλοιπο 4 % (Perle και Hallertauer Tradition) ανήκει στην κατηγορία "αρωματικός λυκίσκος".», απαλείφεται.

Αιτιολόγηση:

Όταν καταρτίστηκαν οι προηγούμενες προδιαγραφές, καλλιεργούνταν μόνο τέσσερις αρωματικές ποικιλίες (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle και Hallertauer Tradition). Σήμερα, δεδομένου ότι καλλιεργείται μεγάλος αριθμός αρωματικών ποικιλιών, δεν θα πρέπει πλέον να ισχύει το όριο των τεσσάρων ποικιλιών. Δεν θα πρέπει να αναφέρονται ονομασίες, δεδομένου ότι ο αριθμός των ποικιλιών εξακολουθεί να αυξάνεται. Προστίθεται η κατηγορία «έντονα γευστικός λυκίσκος» (ιδίως αρωματικές ποικιλίες). Ως εκ τούτου, θα πρέπει να συμπεριληφθεί αυτή η αρωματική κατηγορία.

Σχετικές τροποποιήσεις στο ενιαίο έγγραφο.

Σημείο 3.2 «Περιγραφή του προϊόντος»

Στην τέταρτη περίοδο της παραγράφου 1, διαγράφεται η παραπομπή στον προηγούμενο κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και εισάγεται η παραπομπή στον ισχύοντα πλέον κανονισμό (ΕΕ) 2024/1143. Στην παράγραφο 1, οι δύο τελευταίες περίοδοι, «Επιπλέον των κύριων ποικιλιών "Tettnanger" (από το 1973 φέρουν την ενιαία ονομασία "Tettnanger Frühhopfen"· P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 342) και "Hallertauer Mittelfrüher", καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες "Hallertauer Tradition" και "Perle". Η ποικιλία Tettnanger καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Tettnang.», απαλείφονται. Στην πρώτη περίοδο της παραγράφου 5, η λέξη «επισήμως» αντικαθίσταται από τις λέξεις «συχνά επιπλέον» και προστίθενται οι λέξεις «και "έντονα γευστικός" λυκίσκος» μετά τις λέξεις «υψηλής περιεκτικότητας σε συστατικά α-». Στη δεύτερη περίοδο της παραγράφου 5, «Το 96 % του λυκίσκου "Tettnanger Hopfen" (ποικιλίες Tettnanger και Hallertauer) ανήκει στην κατηγορία "λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα", ενώ το υπόλοιπο 4 % (Perle και Hallertauer Tradition) ανήκει στην κατηγορία "αρωματικός λυκίσκος".», απαλείφεται.

Τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, ενότητα ε) «Διαδικασία παραγωγής»

Η δεύτερη περίοδος της παραγράφου 1 τροποποιείται ως εξής: Η φράση «πολλαπλασιάζεται με μοσχεύματα ριζώματος που λαμβάνονται από τα ίδια τα φυτά του καλλιεργητή ή από γειτονικούς αγρούς, πάντοτε όμως από την περιοχή Tettnang» διαγράφεται και αντικαθίσταται από τη φράση «συνήθως πολλαπλασιάζεται με τα μοσχεύματα ριζώματος ή φυτά σε γλάστρα, όπου είναι δυνατόν και διατίθενται από την περιοχή καλλιέργειας του Tettnang.». Στη δεύτερη περίοδο της παραγράφου 2, οι λέξεις «τέσσερις βλαστοί» αντικαθίστανται από τις λέξεις «δύο έως τέσσερις βλαστοί».

Αιτιολόγηση:

Όπως προαναφέρθηκε, καλλιεργούνται νέες ποικιλίες. Δεδομένου ότι δεν πραγματοποιείται καλλιέργεια λυκίσκου στη Βάδη-Βυρτεμβέργη, αλλά στη Βαυαρία, ο περιορισμός του 100 % και η δέσμευση για πολλαπλασιασμό εντός της περιοχής καλλιέργειας του Tettnang θα πρέπει να καταργηθούν ή να συμπληρωθούν με διαφορετική διατύπωση. Η προσθήκη «δύο έως τέσσερις βλαστοί» πρέπει να γίνει διότι τα νέα συστήματα καλλιέργειας και οι νέες ποικιλίες επιτρέπουν επίσης την καθοδήγηση μόνο δύο, κατά κανόνα τριών βλαστών.

Δεν υπάρχουν τροποποιήσεις επί του σημείου αυτού στο ενιαίο έγγραφο.

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, στοιχείο στ) «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»

Σημείο 1 «Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής»

Τελευταία περίοδος της παραγράφου 1: Πριν από τις λέξεις «μόνο αρωματικός λυκίσκος» προστίθενται οι λέξεις «, μέχρι εκείνη την εποχή,».

Σημείο 2 «Ιδιοτυπία του προϊόντος»

Στην παράγραφο 1, η δεύτερη και η τρίτη πρόταση, «Επιπλέον των κύριων ποικιλιών “Tettnanger” και “Hallertauer Mittelfrüher” καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες “Hallertauer Tradition” και “Perle”. Η ποικιλία Tettnanger καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Tettnang.», απαλείφονται.

Παράγραφος 3: «Το 96 % του λυκίσκου “Tettnanger Hopfen” (ποικιλίες Tettnanger και Hallertauer) ανήκει στην κατηγορία “λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα”, ενώ το υπόλοιπο 4 % (Perle και Hallertauer Tradition) ανήκει στην κατηγορία “αρωματικός λυκίσκος”.», απαλείφεται.

Στη δεύτερη περίοδο της παραγράφου 4, οι λέξεις «σε ειδικευμένο εργαστήριο στο ίδιο το Tettnang» διαγράφονται και αντικαθίστανται από τις λέξεις «κατά τη διάρκεια ανεξάρτητου ελέγχου ποιότητας (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)».

Αιτιολόγηση:

Και στην περίπτωση αυτή, στο παρελθόν καλλιεργούνταν μόνο τέσσερις ποικιλίες· ο αριθμός αυτός έχει πλέον αυξηθεί. Το γεγονός ότι «[ω]ς “Tettnanger Hopfen” ορίζονται οι αρωματικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή του Tettnang» εξακολουθεί να είναι ο καθοριστικός παράγοντας. Διαγραφή των ποσοστών επειδή τα ποσοστά μπορεί να μεταβάλλονται κάθε χρόνο ανάλογα με τις συνθήκες της αγοράς και των καλλιεργειών. Από τη συγκομιδή του 2022, το «ειδικευμένο εργαστήριο στο ίδιο το Tettnang» δεν υφίσταται πλέον και, ως εκ τούτου, διαγράφεται αντιστοίχως.

Σχετικές τροποποιήσεις στο ενιαίο έγγραφο.

Σημείο 5.1 «Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής»

Παράγραφος 1, τελευταία περίοδος: Οι λέξεις «, μέχρι εκείνη την εποχή,» προστίθενται μετά τις λέξεις «στην περιοχή Tettnang».

Σημείο 5.2 «Ιδιοτυπία του προϊόντος»

Στην παράγραφο 1, η δεύτερη και η τρίτη πρόταση, «Επιπλέον των κύριων ποικιλιών “Tettnanger” και “Hallertauer Mittelfrüher” καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες “Hallertauer Tradition” και “Perle”. Η ποικιλία Tettnanger καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Tettnang.», απαλείφονται.

Παράγραφος 3: «Το 96 % του λυκίσκου “Tettnanger Hopfen” (ποικιλίες Tettnanger και Hallertauer) ανήκει στην κατηγορία “λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα”, ενώ το υπόλοιπο 4 % (Perle και Hallertauer Tradition) ανήκει στην κατηγορία “αρωματικός λυκίσκος”.», απαλείφεται.

Στη δεύτερη περίοδο της παραγράφου 5, οι λέξεις «σε ειδικευμένο εργαστήριο στο ίδιο το Tettnang» διαγράφονται και αντικαθίστανται από τις λέξεις «κατά τη διάρκεια ανεξάρτητου ελέγχου ποιότητας (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Tettnanger Hopfen»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Ονομασία/-ες**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΟΠ

☑ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γερμανία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

1210 20 – Κώνοι λυκίσκου, σπασμένοι, αλεσμένοι ή με μορφή σβόλων. Λουπουλίνη:

1210 10 – Κώνοι λυκίσκου, όχι σπασμένοι ούτε αλεσμένοι ή με μορφή σβόλων

1210 20 90 – Άλλοι

1302 13 – Χυμοί και εκχυλίσματα λυκίσκου

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Βοτανική: Από βοτανική άποψη, ο λυκίσκος (*humulus lupulus*) ανήκει στην τάξη των ουρτικωδών (*urticaceae*) και στην οικογένεια των κανναβινιδών (*cannabinaceae*). Είναι δίοικο φυτό, δηλαδή κάθε φυτό φέρει μόνο θηλυκά ή μόνο αρσενικά άνθη. Καλλιεργούνται μόνο «θηλυκά» φυτά, των οποίων τα άνθη σχηματίζουν κωνοειδείς ταξιανθίες (κώνους). Η προστασία βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 [προηγούμενος κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012] αφορά μόνο τους θηλυκούς κώνους λυκίσκου (Naturhopfen – φυσικός λυκίσκος) και τα προϊόντα μεταποίησής τους (στην προκειμένη περίπτωση, σφαιρίδια και εκχύλισμα λυκίσκου). Ο κώνος του λυκίσκου αποτελείται από βράκτια, βρακτίδια, ποδίσκο και στρόβιλο, που παρέχουν τα πολύτιμα συστατικά ζυθοποίησης του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen». Ο λυκίσκος είναι βραχυήμερο φυτό, δηλαδή αυξάνεται την άνοιξη, όταν η διάρκεια της ημέρας μεγαλώνει, και ανθίζει από την 21η Ιουνίου και μετά, όταν η διάρκεια της ημέρας μικραίνει. Χάρη στις ευνοϊκές τοπικές συνθήκες (ποιότητα του εδάφους, ύψος βροχοπτώσεων, μέσες θερμοκρασίες), ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» μπορεί να φθάσει σε ύψος 8,3 μέτρων, σε αντίθεση με λυκίσκους άλλων περιοχών (οι πάσσαλοι στήριξης που χρησιμοποιούνται στις άλλες περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου, κατά κανόνα, δεν υπερβαίνουν σε ύψος τα 7-7,5 μέτρα). Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» αυξάνεται με ταχύ ρυθμό (έως 30 cm ημερησίως) και αναρριχάται περιελισσόμενος κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Ως «Tettnanger Hopfen» ορίζονται οι αρωματικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή του Tettnang.

Χρήση: Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά (κατά 99 % περίπου) στη ζυθοποιία, ενώ ένα μικρό μόνο ποσοστό χρησιμοποιείται σε φαρμακευτικά προϊόντα. Οι πελάτες προμηθεύονται τον λυκίσκο «Tettnanger Hopfen» σε μορφή κυρίως σφαιριδίων και, σε μικρότερο βαθμό, ως εκχύλισμα, δεδομένου ότι με την εκχύλιση μπορεί να απολεσθούν πολύτιμες αρωματικές ουσίες του λυκίσκου αυτού.

Συστατικά: Τα συστατικά που προσδίδουν στον λυκίσκο την αξία του είναι οι πικρές ουσίες (ρητίνες), οι αρωματικές ουσίες (αιθέρια έλαια) και οι τανίνες (πολυφαινόλες). Το Tettnang ορίζεται ως μια περιοχή καλλιέργειας αρωματικού λυκίσκου.

Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» οφείλει την παγκόσμια φήμη του στις εξαιρετικά λεπτές αρωματικές του ουσίες, οι οποίες συνίστανται από περισσότερα από 300 αιθέρια έλαια (το καλούμενο «άρωμα του λυκίσκου» — Hopfenblume). Το άρωμα του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen» περιγράφεται, μεταξύ άλλων, ως άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, φρουτώδες, άρωμα φραγκοστάφυλων, υπόγλυκο και πικάντικο. Η γενική αίσθηση του αρώματος του λυκίσκου που καλλιεργείται στην περιοχή Tettnang περιγράφεται ως αρμονικό, γεμάτο και ήπιο άρωμα που διαρκεί.

Επιπλέον της ταξινόμησης αυτής, οι ποικιλίες λυκίσκου κατατάσσονται συχνά επιπλέον από τον κλάδο του λυκίσκου βάσει των συστατικών στις κατηγορίες «λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα», «αρωματικός λυκίσκος», «πικρός λυκίσκος», «λυκίσκος υψηλής περιεκτικότητας σε συστατικά α-» και «έντονα γευστικός λυκίσκος». Καθώς πολλά από τα 300 αρωματικά συστατικά δεν ανιχνεύονται με οργανοληπτική εξέταση, η κρίση των ζυθοποιών και των αγοραστών της ζυθοποιίας εξακολουθεί να στηρίζεται στην υποκειμενική αίσθηση του αρώματος (κατά την επιλογή τους, οι αγοραστές σκύβουν και μυρίζουν τα διάφορα είδη λυκίσκου). Οι γνώστες συνήθως χαρακτηρίζουν τον λυκίσκο «Tettnanger Hopfen» ως τον εκλεκτότερο όλων.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το σύνολο της παραγωγής ανεπεξέργαστου λυκίσκου, έως τη συσκευασία των κώνων λυκίσκου, τη σφράγιση και την πιστοποίηση στο τοπικό κέντρο πιστοποίησης, εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή παραγωγής Tettnang και περιλαμβάνει:

1) στο διοικητικό διαμέρισμα (Landkreis) Bodenseekreis,
τις κοινότητες Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen και Tettnang·

2) στο διοικητικό διαμέρισμα Ravensburg,
τις κοινότητες Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (περιοχή των προηγούμενων κοινοτήτων Neuravensburg και Schomburg)· και

3) στο διοικητικό διαμέρισμα Lindau (Bodensee), τις κοινότητες Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn και Wasserburg (Bodensee).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☑ Φήμη

☑ Δεδομένη ποιότητα

☐ Άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Η πρώτη επίσημη καταγραφή της καλλιέργειας λυκίσκου στην περιοχή Tettnang ανάγεται στο 1150 (P. Heidtmann Grünes Gold [«Πράσινος χρυσός»] 1994, σ. 12). Το έτος 1838 αναφέρονται 14 ζυθοποιεία στη διοικητική υποδιαίρεση Oberamt του Tettnang [βλ. Memminger (επιμ.), Beschreibung des Oberamts Tettnang, 1838, σ. 62], εκ των οποίων τα τρία λειτουργούσαν στην πόλη. Τρία έτη αργότερα, το 1841, είχαν ήδη αυξηθεί σε έξι (P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 13). Οι ιδιοκτήτες των ζυθοποιείων καλλιεργούσαν οι ίδιοι τον λυκίσκο που χρησιμοποιούσαν. Η μεθοδική του καλλιέργεια εισήχθη το 1844 από τον ιατρό του Tettngang, Johann Nepomuk von Lentz, και οκτώ πολίτες, προοριζόμενη για το κλιματικό όριο της περιοχής αμπελοκαλλιέργειας (P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 15). Η καλλιέργεια του λυκίσκου άρχισε να επεκτείνεται το 1860 περίπου, συναντώμενη προς τα βόρεια με την παλαιότερη περιοχή καλλιέργειας Altshausen (όπου καλλιεργούνταν λυκίσκος από το 1821 περίπου· P. Heidtmann, Grünes Gold, 1994, σ. 14 — το 1864 καλλιεργούνταν 91 εκτάρια, το 1866 160 εκτάρια, το 1875 400 εκτάρια και το 1914 630 εκτάρια· P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 22 και ακόλουθες). Η περιοχή καλλιέργειας Tettnang γνώρισε τη μεγαλύτερη επέκταση κατά τη δεκαετία του 1990 με 1 650 εκτάρια (έκθεση σχετικά με την αγορά λυκίσκου στην ΕΕ 1997, HVG-Bericht 1997). Στην περιοχή Tettnang ανέκαθεν επιλέγεται και καλλιεργείται μόνο αρωματικός λυκίσκος. Στη περιοχή Tettnang, μέχρι εκείνη την εποχή, επιλέγεται και καλλιεργείται μόνο αρωματικός λυκίσκος.

Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» καλλιεργείται αποκλειστικά στην τολύπη των χαμηλών αναβαθμίδων λιθώνων που σχηματίστηκαν κατά την τελευταία παγετώδη περίοδο (παγετώνας Würm), στη λεκάνη του Schussen κατά μήκος του ποταμού Argen και των οχθών του, που ανάγονται στην εποχή των παγετώνων. Αυτός ο γεωλογικός σχηματισμός, με τα υποκείμενα ρεύματα υπόγειων υδάτων, επιτρέπει στον λυκίσκο να αναπτύξει ρίζες σε βάθος έως 2 μέτρων. Συγχρόνως αποτελεί για τον λυκίσκο μια μόνιμη πηγή υγρασίας ακόμη και κατά τις περιόδους μεγάλης ξηρασίας. Το εύκρατο ήπιο κλίμα της περιοχής, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 400 έως 600 μέτρων, ρυθμιζόμενο και από τη λίμνη Κωνσταντία (Bodensee), είναι ένας ακόμα σημαντικός παράγοντας όσον αφορά το άρωμα του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen».

Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» καλλιεργείται σε μοναδικές κλιματικές συνθήκες (μέσες τιμές ετήσιας θερμοκρασίας, ηλιοφάνειας, ύψους βροχοπτώσεων). Με θερμοκρασία 9,4 °C, ηλιοφάνεια σχεδόν 1 800 ωρών και βροχοπτώσεις 1 136 mm, οι μέσες τιμές που καταγράφηκαν την τελευταία 30ετία (δεδομένα του 2009) είναι πολύ ανώτερες από αυτές που έχουν καταγραφεί για άλλες περιοχές της Γερμανίας.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Ως «Tettnanger Hopfen» ορίζονται οι αρωματικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή του Tettnang.

Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» περιέχει εξαιρετικά λεπτές αρωματικές ουσίες, οι οποίες συνίστανται από περισσότερα από 300 αιθέρια έλαια (το καλούμενο «άρωμα του λυκίσκου» — Hopfenblume). Το άρωμα του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen» περιγράφεται, μεταξύ άλλων, ως άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, φρουτώδες, άρωμα φραγκοστάφυλων, υπόγλυκο και πικάντικο. Η γενική αίσθηση του αρώματος του λυκίσκου που καλλιεργείται στην περιοχή Tettnang περιγράφεται ως αρμονικό, γεμάτο και ήπιο άρωμα που διαρκεί.

Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» χαρακτηρίζεται επίσης από μεγάλη ομοιογένεια. Αυτή διαπιστώνεται κάθε χρόνο από τις αναλύσεις που διενεργούνται κατά τη διάρκεια ανεξάρτητου ελέγχου ποιότητας και αφορούν τα εξωτερικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του λυκίσκου κάθε παραδιδόμενης παρτίδας. Τα πορίσματα των αναλύσεων έχουν επιπλέον επιβεβαιωθεί από το πανεπιστήμιο του Hohenheim για την ποικιλία Tettnanger και από το ζυθοποιείο Anheuser/Busch για την ποικιλία Hallertauer Mittelfrüher.

Ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» έχει αποκτήσει φήμη που εκτείνεται πέρα από τα σύνορα της περιοχής. Σε όλον τον κόσμο, από την Ιαπωνία έως τις ΗΠΑ, υπάρχουν καταναλωτές που εκτιμούν το εξαιρετικά λεπτό άρωμα του προϊόντος της μικρής αλλά θαυμαστής μητρόπολης του λυκίσκου Tettnang. Ένα παράδειγμα της εκτίμησης και της σύνδεσης του προϊόντος με την ποιότητα συναντάται στις ΗΠΑ, όπου συχνά οι ζυθοποιοί επικολλούν στα βαρέλια τους ετικέτα με την ένδειξη ότι το περιεχόμενο έχει υποστεί ζύμωση με λυκίσκο «Tettnanger Hopfen». Χάρη στην ποιότητά του, ο λυκίσκος «Tettnanger Hopfen» επιτυγχάνει πάντοτε την υψηλότερη τιμή πώλησης (ετήσιες εκθέσεις της ΕΕ της δεκαετίας του 1990, ετήσιες εκθέσεις των ετών 1990 έως 2000 του Landesanstalt της Βαυαρίας· P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 368-369). Αλλά και η ίδια η ζωή των κατοίκων της πόλης του λυκίσκου του Tettnang περιστρέφεται γύρω από αυτόν. Αυτό αποδεικνύεται από τις περιφερειακές δομές και εκδηλώσεις με επίκεντρο τον λυκίσκο «Tettnanger Hopfen». Το μουσείο του λυκίσκου του Tettnang άνοιξε τις πύλες του το 1995 ως μάρτυρας της σημασίας της καλλιέργειας του λυκίσκου. Η εκπαιδευτική διαδρομή μήκους 4 km εξηγεί σε όλους τους ενδιαφερόμενους επισκέπτες όσα χρειάζεται να γνωρίζουν για τον λυκίσκο «Tettnanger Hopfen». Ο ποδηλατόδρομος συνολικού μήκους 42 km οδηγεί τους ποδηλάτες διαμέσου της περιοχής καλλιέργειας του λυκίσκου του Tettnang. Κάθε Αύγουστο, λίγο πριν τη συγκομιδή, διοργανώνεται στο Tettnang-Kau το φεστιβάλ του λυκίσκου, με το οποίο οι κάτοικοι του Tettnang εορτάζουν τη μακρόχρονη παράδοση του «πράσινου χρυσού» τους. Τέλος, ανά διετία, εκλέγονται οι «Υψηλότητες του Λυκίσκου» (Tettnanger Hopfenhoheiten — η βασίλισσα και δύο πριγκίπισσες), πρέσβειρες του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen» στη χώρα και στο εξωτερικό.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)*

Ο συνδυασμός των γεωλογικών (ποιότητα του εδάφους) και των κλιματικών παραγόντων παρέχει τις βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen» και την παραγωγή κώνων και εξασφαλίζει ομοιογένεια που οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε γεωγραφικούς παράγοντες. Το εξαιρετικά λεπτό άρωμα του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen» οφείλεται επίσης, σε σημαντικό βαθμό, στη φύση του εδάφους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής αλλά και το σχετικά ήπιο κλίμα της, στο οποίο ασκεί ρυθμιστική δράση και η λίμνη Κωνσταντία (Bodensee). Η διεθνής φήμη του λυκίσκου «Tettnanger Hopfen» οφείλει ιδίως πολλά σε αυτό το άρωμα. Η μακρόχρονη παράδοση καλλιέργειας του λυκίσκου στην περιοχή του Tettnang είχε επίσης ως συνέπεια την ταύτιση του πληθυσμού της περιοχής με τον λυκίσκο «Tettnanger Hopfen», που συνδέεται άρρηκτα με την τοπική πολιτιστική ζωή.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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