C/2025/5775

2025.10.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5775)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Tettnanger Hopfen”

Uniós hivatkozási szám: PGI-DE-0528-AM01 – 2025.8.5.

1. **A termék elnevezése**

„Tettnanger Hopfen”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OFJ

☐ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Szövetségi Igazságügyi és Fogyasztóvédelmi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Tettnanger Hopfen” OFJ módosítása iránti kérelem esetében nem áll fenn a három helyzet egyike sem, amely alapján az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdése szerint „uniós módosításnak” minősülne, konkrétan:

a) mezőgazdasági termékek esetében az elnevezés vagy az elnevezés használatának változása;

b) annak a kockázata, hogy a módosítás a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésével jár;

c) további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében, ezért a módosítás „standard módosításnak” minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

„Tettnanger Hopfen”

Leírás

Módosítások a termékleírásban, b) szakasz: „Leírás”

Az 1. bekezdés második mondatából törölték a korábbi 510/2006/EK rendeletre való hivatkozást, és beillesztették a jelenleg érvényes (EU) 2024/1143 rendeletre való hivatkozást. Az első bekezdésben törölték az utolsó két mondatot: „A fő tettnangi fajták (1973-tól az egységes »Tettnanger Frühhopfen«; P. Heidtmann: »Grünes Gold« [Zöld arany], 1994, 342. o.) és a »Hallertauer Mittelfrüher« mellett a »Hallertauer Tradition« és »Perle« fajtákat termesztik. A tettnangi fajtát kizárólag a tettnangi termőterületen termesztik”. Az 5. bekezdés első mondatából törölték a „hivatalosan” szavakat, amelynek a helyébe a „gyakran a további” kifejezés lépett, emellett a „magas alfasavas komló” kifejezés után beszúrták az „és ízkomló” szavakat. Az 5. bekezdés második mondatát törölték: „A »Tettnanger Hopfen« 96 %-a (a »Tettnanger« és »Hallertauer« fajták) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % (»Perle« és »Hallertauer Tradition«) pedig az aromás komlófajták csoportjába”.

Indokolás:

A korábbi termékleírás elkészítése idején csak négy aromáskomló-fajtát (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle és Hallertauer Tradition) termesztettek. Mivel manapság számos aromáskomló-fajtát termesztenek, a továbbiakban nem kell alkalmazni a négy fajtára vonatkozó korlátozást. A nevüket nem kell feltüntetni, mivel a fajták száma folyamatosan nő. Megjelent az „ízkomló” kategória (különösen az aromáskomló-fajták). Ezért az aromáknak ezt a kategóriáját is fel kell tüntetni.

Az egységes dokumentumot érintő módosítások:

3.2. pont: „A termék leírása”

Az 1. bekezdés negyedik mondatából törölték a korábbi 510/2006/EK rendeletre való hivatkozást, és beillesztették a jelenleg érvényes (EU) 2024/1143 rendeletre való hivatkozást. Az első bekezdésben törölték az utolsó két mondatot: „A fő tettnangi fajták (1973-tól az egységes »Tettnanger Frühhopfen«; P. Heidtmann: »Grünes Gold« [Zöld arany], 1994, 42. o.) és a »Hallertauer Mittelfrüher« mellett a »Hallertauer Tradition« és »Perle« fajtákat termesztik. A tettnangi fajtát kizárólag a tettnangi termőterületen termesztik”. Az 5. bekezdés első mondatában a „hivatalosan” szavak helyébe a „gyakran a további” kifejezés lépett, emellett a „magas alfasavas komló” kifejezés után beszúrták az „és ízkomló” szavakat. Az 5. bekezdés második mondatát törölték: „A »Tettnanger Hopfen« 96 %-a (a »Tettnanger« és »Hallertauer« fajták) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % (»Perle« és »Hallertauer Tradition«) pedig az aromás komlófajták csoportjába”.

Módosítások a termékleírásban, e) szakasz: „Előállítási folyamat”

Az 1. bekezdés második mondata a következőképpen módosult: Az „ún. vágott dugványokon keresztül a saját állományból vagy a szomszédos földekről szaporítják, de minden esetben 100 %-ban a tettnangi termőterületről” szövegrészt törölték, és helyébe az „általában vágott dugványokon vagy cserepes növényeken keresztül szaporítják, amennyiben lehetséges és rendelkezésre áll, akkor a tettnangi termőterületről” szöveg lép. A 2. bekezdés második mondatában a „négy komlóhajtás” kifejezés helyébe a „2–4 komlóhajtás” kifejezés lép.

Indokolás:

Amint azt már említettük, új fajtákat termesztenek. Mivel Baden-Württembergben nem zajlik komlótermesztés, Bajorországban azonban igen, a 100 %-os korlátozást és a tettnangi termőterületen belüli szaporításra vonatkozó kötelezettségvállalást meg kell szüntetni, vagy más megfogalmazással kell kiegészíteni. A „2–4 komlóhajtás” kiegészítést azért kell elvégezni, mert az új termesztési rendszerek és fajták is csak két, általánosságban három komlóhajtásra vonatkozó iránymutatást tesznek lehetővé.

Az egységes dokumentumban nem szükségesek módosítások ezzel a ponttal kapcsolatban.

Módosítások a termékleírásban, f) pont: „Kapcsolat a földrajzi területtel”

1. pont: „A földrajzi terület sajátosságai”

Az 1. bekezdés utolsó mondata: A „mindig csak aromás komlófajtát” kifejezés előtt kiegészült a szöveg az „addig az időpontig” szövegrésszel.

2. pont: „A termék sajátosságai”

Az 1. bekezdés második és harmadik mondatát törölték: „A »Tettnanger« és a »Hallertauer Mittelfrüher« néven ismert főbb fajták mellett a »Hallertauer Tradition« és a »Perle« fajtákat is termesztik. A »Tettnanger« fajtát kizárólag a tettnangi termőterületen termesztik”.

A 3. bekezdést törölték: „A »Tettnanger Hopfen« 96 %-a (a »Tettnanger« és »Hallertauer« fajták) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % (»Perle« és »Hallertauer Tradition«) pedig az aromás komlófajták csoportjába”.

A 4. bekezdés második mondatában a „tettnangi komlóvizsgáló laboratóriumban” szövegrészt törölték, a helyébe a „független minőség-ellenőrzés (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) során” szöveg lépett.

Indokolás:

Itt is az a módosítás oka, hogy korábban csak négy fajtát termesztettek; ez a szám azonban mostanra megnőtt. A döntő tényező továbbra is az marad, hogy „»Tettnanger Hopfen« néven a Tettnang termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg”. A százalékos értékeket azért törölték, mert a százalékos arányok a piaci és a növényekkel kapcsolatos feltételek szerint évente változhatnak. A 2022. évi aratástól kezdődően a „tettnangi komlóvizsgáló laboratórium” már nem létezik, ezért azt ennek megfelelően törölték.

Az egységes dokumentumot érintő módosítások:

5.1. pont: „A földrajzi terület sajátosságai”

Az 1. bekezdés utolsó mondata: „A tettnangi területen” kifejezés után kiegészült a szöveg az „addig az időpontig” szövegrésszel.

5.2. pont: „A termék sajátosságai”

Az 1. bekezdés második és harmadik mondatát törölték: „A »Tettnanger« és a »Hallertauer Mittelfrüher« néven ismert főbb fajták mellett a »Hallertauer Tradition« és a »Perle« fajtákat is termesztik. A »Tettnanger« fajtát kizárólag a tettnangi termőterületen termesztik”.

A 3. bekezdést törölték: „A »Tettnanger Hopfen« 96 %-a (a »Tettnanger« és »Hallertauer« fajták) a kiváló aromás komlófajták csoportjába tartozik, a maradék 4 % (»Perle« és »Hallertauer Tradition«) pedig az aromás komlófajták csoportjába”.

Az 5. bekezdés második mondatában a „tettnangi komlóvizsgáló laboratóriumban” szövegrészt törölték, a helyébe a „független minőség-ellenőrzés (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) során” szöveg lépett.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Tettnanger Hopfen”

Uniós hivatkozási szám: PGI-DE-0528-AM01 – 2025.8.5.

1. **Elnevezés(ek)**

„Tettnanger Hopfen”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OEM

☑ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Németország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

1210 20 – Komlótoboz őrölve, porítva vagy labdacs (pellet) alakban; lupulin

1210 10 – Komlótoboz, nem őrölve, nem porítva, nem labdacs (pellet) alakban

1210 20 90 – Más

1302 13 – Komlónedv és komlókivonat

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Botanika: a komló (*Humulus lupulus*) botanikailag a csalánvirágúak (*Urticales*) rendjébe és a kenderfélék (*Cannabaceae*) családjába tartozik. A komló kétlaki növény, azaz a porzós és a termős virágok külön növényeken találhatók. Csak a termős komlót termesztik, és ennek a virágjából fejlődnek az ernyők. Az (EU) 2024/1143 rendelet (korábban 1151/2012/EU rendelet) szerinti oltalom csak a termős komlótobozra (friss komló) és az abból nyert komlókészítményekre – jelen esetben különösen a komlópelletre és a komlókivonatra – vonatkozik. A komlótoboz előlevelekből, fedőlevelekből, kocsányból, valamint komlótengelyből áll, és ez tartalmazza a „Tettnanger Hopfen” magas söripari értékkel bíró anyagait. A komló rövidnappalos növény, azaz a növény abban az időszakban növekszik, amikor a nappalok hosszabbodnak, a virágzás időszaka pedig kb. június 21-től érkezik el, azaz akkor, amikor a nappalok rövidülni kezdenek. A „Tettnanger Hopfen” a termőterületét jellemző kedvezőbb környezeti tényezőknek (a talajminőségnek, a csapadékmennyiségnek és az átlagos hőmérsékletnek) köszönhetően akár 8,30 m-es növekedési magasságot is elérhet (más termőterületeken a karók rendszerint legfeljebb 7–7,50 m magasak). A növény gyorsan növekszik (naponta akár 30 cm-t is), és jobbra csavarodik.

„Tettnanger Hopfen” néven a Tettnang termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg.

Felhasználás: a „Tettnanger Hopfen” szinte kizárólag (kb. 99 %-ban) a sörgyártás alapanyagául szolgál (csekély része pedig a gyógyszeriparban kerül felhasználásra). A „Tettnanger Hopfen” túlnyomórészt feldolgozott formában, komlópelletként kerül a vásárlókhoz, és csak kisebb részben komlókivonatként, mivel az extrahálás során a „Tettnanger Hopfen” értékes aromaanyagai elveszhetnek.

Összetevők: a komló értékét adó összetevők a keserűanyagok (komlógyanta), az aromaanyagok (illóolajok) és a cserzőanyagok (polifenolok). Tettnang önmagát aromáskomló-termő területként határozza meg.

A „Tettnanger Hopfen” világhírnevét különösen azoknak az igen finom aromaanyagoknak köszönheti, amelyek több mint 300 – a komlóvirágból származó – illóolaj-összetevő kombinációjának eredményeként jönnek létre. A „Tettnanger Hopfen” aromájának leírásai a virágos, a citrusszerű, a gyümölcsös, a ribiszkeszerű, az édeskés és a fűszeres spektrumában mozognak. A tettnangi termőterületen termesztett komlóról kialakult általános benyomás szerint a komló aromája „harmonikus, tartósan testes és lágy”.

A komlókereskedelemben forgalmazott fajtákat e besorolás mellett az összetevők alapján gyakran a további „kiváló aromás komló, aromás komló, keserű komló, magas alfasavas komló és ízkomló” kategóriák szerint értékelik. Mivel a 300 aroma-összetevő nagy része érzékszervekkel nem különböztethető meg, a sörfőzdék döntéshozói és árubeszerzői körében a mai napig a szubjektív aromabenyomás a lényeg (a vásárlók a válogatásnál a komlóba dugják az orrukat). A hozzáértők azonban tudják, hogy a „Tettnanger Hopfen” kiváló aromás komlófajtának tekinthető.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A nyerskomló-termelés teljes folyamata – a komlótobozok csomagolását és az árunak a helyi hitelesítési központban történő lebélyegzését és hitelesítését is beleértve – a meghatározott földrajzi területen megy végbe.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A földrajzi terület a tettnangi komlótermő területnek felel meg. Ez magában foglalja:

1. a Bodeni-tó közigazgatási körzetében (Bodenseekreis)

   Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen és Tettnang községeket;

2. Ravensburg körzetében

   Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu községeket (a korábbi Neuravensburg és Schomburg községek területe); valamint

3. Lindau (Bodensee) körzetében Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn és Wasserburg (Bodensee) községeket.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☑ Hírnév

☑ Különleges minőség

☐ A termék egyéb jellemzői

A kapcsolat összefoglalása

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A tettnangi komlótermesztésről az oklevelek először 1150-ben tesznek említést (P. Heidtmann: „Grünes Gold” [„Zöld arany”], 1994, 12. o.). 1838-ban az akkori tettnangi Főhivatal 14 sörfőzdét tartott számon (v. Memminger: „Beschreibung des Oberamts Tettnang” [A tettnangi Főhivatal leírása], 1838, 62. o.), amelyből három Tettnang városához tartozott. Három évvel később, 1841-ben ezek száma már hat (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 13. o.). E sörfőzdék tulajdonosai maguk termesztették a komlót. A tervszerű termesztés 1844-ben kezdődött, a tettnangi helyettes tisztiorvos, Johann Nepomuk von Lentz és nyolc városi polgár kezdeményezésére, olyan területeken, amelyek éghajlati szempontból a bortermelés határvidékein feküdtek (P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 15. o.). A területi terjeszkedés, amelynek eredményeként a terület északon nemsokára a régebbi, Altshausent körülvevő termőterülethez (kb. 1821-től; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 14. o.) csatlakozott, 1860-ban kezdődött (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 22. és azt követő oldalak). A tettnangi termőterület legnagyobb kiterjedését az 1990-es években érte el, 1 650 hektárral (az EU 1997. évi komlópiaci jelentése, a komlóértékesítéssel foglalkozó szövetkezet, a HVG 1997. évi jelentése). A tettnangi területen addig az időpontig mindig csak aromás komlófajtát választottak ki és termesztettek.

A „Tettnanger Hopfen”-t kizárólag az ún. alsóteraszos kavicson, a Würm-glaciális fiatal morénáin termesztik, a schusseni medencében, az Argen mentén és annak jégkorszakbeli szélein. Ez a mélyben található talajvízáramlásokkal jellemzett talajszerkezet lehetővé teszi, hogy a komló gyökerei mélyre (akár 2 m mélységig is) lehatoljanak, egyszersmind folyamatosan biztosítja a komlónövény vízzel történő ellátását, még a rendkívül aszályos időszakokban is. A 400 m és 600 m közötti tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő földrajzi területnek a Bodeni-tó által meghatározott, mérsékelt éghajlata szintén lényeges szerepet játszik a „Tettnanger Hopfen” különleges aromájának kialakulásában.

A „Tettnanger Hopfen” termesztésének éghajlati feltételei (az éves átlaghőmérsékletnek, a napsütéses órák számának és a csapadék mennyiségének a középértékei) egyedülállóak. Így például az elmúlt 30 év átlagértékei (2009-es állapot szerint) a 9,4 Celsius-fok hőmérséklettel, a majdnem 1 800 napsütéses órával és az 1 136 mm mennyiségű csapadékkal messze meghaladják a többi német komlótermő terület 30 éves átlagértékeit.

5.2. *A termék sajátosságai*

„Tettnanger Hopfen” néven a Tettnang termőterületről származó aromás fajtákat jelölik meg.

A „Tettnanger Hopfen” különösen finom aromaanyagokat tartalmaz, amelyek több mint 300 – a komlóvirágból származó – illóolaj-összetevő kombinációjának eredményeként jönnek létre. A „Tettnanger Hopfen” aromájának leírásai a virágos, a citrusszerű, a gyümölcsös, a ribiszkeszerű, az édeskés és a fűszeres spektrumában mozognak. A tettnangi termőterületen termesztett komlóról kialakult általános benyomás szerint a komló aromája „harmonikus, tartósan testes és lágy”.

A „Tettnanger Hopfen” további jellemzője a nagy fokú egyneműség. Ezt évről-évre tanúsítják a független minőség-ellenőrzés (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) során az oda beszállított komlótételek külső minőségi jellemzőire vonatkozóan elvégzett vizsgálatok. E megállapításokat egyébként a tettnangi fajta tekintetében a Hohenheimi Egyetem, a „Hallertauer Mittelfrüher” fajta esetében pedig az Anheuser/Busch sörfőzde is megerősítette.

A „Tettnanger Hopfen” hírneve messze túllépte a régió határait. A kicsi, de szép komlófővárosból, Tettnangból származó kiváló aromás fajta világszerte rajongókra talált, és Japánban legalább annyira kedvelt, mint az Amerikai Egyesült Államokban. Az érték és a minőség megbecsülésének kiváló példája, hogy az amerikai egyesült államokbeli sörfőzők a csomagoláson gyakran feltüntetik a „brewed with Tettnang Hops” feliratot. A „Tettnanger Hopfen” minőségének köszönhetően mindig a legmagasabb árakon értékesíthető (az EU 1990-es évekre vonatkozó éves beszámolói, a bajor Landesanstalt 1990–2000-re vonatkozó éves beszámolói; P. Heidtmann: „Grünes Gold”, 1994, 368. és 369. o.). Tettnang városában azonban az emberek is a komlóért és a komlóval élnek. Jó példát jelentenek erre a „Tettnanger Hopfen” körül szerveződő regionális struktúrák és események. Az 1995 óta fennálló tettnangi komlómúzeum bemutatja a komlókultúra teljes varázsát. A 4 km hosszú tettnangi komlótanösvényen az érdeklődő látogató minden tudnivalót megtalál a „Tettnanger Hopfen” fajtával kapcsolatban. A 42 km teljes hosszúságú tettnangi komlógyűrű végigvezeti a kerékpározót a tettnangi termőterületen. A minden év augusztusában, röviddel az aratás előtt Tettnang-Kauban megrendezett komlóünnepen Tettnang lakosai megünneplik „zöld aranyuk” régi hagyományát. Végül pedig regionális és nemzetközi szinten a minden második évben megválasztott tettnangi komlófelségek (a komlókirálynő és két komlóhercegnő) képviselik a „Tettnanger Hopfen”-t.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat*

A „Tettnanger Hopfen” növekedése és tobozainak képződése szempontjából a geológiai adottságok (talajminőség) és az éghajlati adottságok együtt a lehető legkedvezőbb hatást fejtik ki, és ez biztosítja a leginkább földrajzi tényezőknek köszönhető egyneműséget. A meghatározott földrajzi terület talajadottságai és a Bodeni-tó által meghatározott, mérsékelt éghajlat szintén lényeges szerepet játszanak a „Tettnanger Hopfen” különösen finom aromájának kialakulásában. A „Tettnanger Hopfen” nagyrészt ennek az aromának köszönheti világhírnevét. A Tettnang régiójában hosszú múltra visszatekintő komlótermesztési hagyomány további velejárója, hogy a régió lakosságának azonosságtudatában fontos szerepet játszik a „Tettnanger Hopfen”, amely a helyi kulturális élet központi elemét képezi.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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