C/2025/5775

28.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5775)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Tettnanger Hopfen»

N. UE: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Germania

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La domanda di modifica dell'IGP «Tettnanger Hopfen» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione» ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3 del regolamento (UE) 2024/1143, in particolare:

a) non comprende un cambiamento per i prodotti agricoli, del nome o dell'uso del nome;

b) non rischia di annullare il legame con la zona geografica;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Pertanto dovrebbe essere classificata come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Tettnanger Hopfen

Descrizione

Modifiche del disciplinare, sezione b) Descrizione

Al paragrafo 1, seconda frase, è soppresso il riferimento al precedente regolamento (CE) n. 510/2006 ed è inserito il riferimento al regolamento (UE) 2024/1143 attualmente in vigore. Al paragrafo 1 sono soppresse le ultime due frasi «Oltre alle varietà principali Tettnanger (dal 1973 denominazione comune di "Tettnanger Frühhopfen"; cfr. P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, pag. 342) sono coltivate anche le varietà Hallertauer Tradition e Perle. La varietà Tettnanger è coltivata esclusivamente nella regione del Tettnang.». Al paragrafo 5, prima frase, il termine «ufficialmente» è soppresso e sostituito dai termini «talvolta ulteriormente» e dopo i termini «luppolo High alpha» sono inseriti i termini «e luppolo aromatico speciale». Al paragrafo 5 è soppressa la seconda frase «Il 96 % del luppolo del Tettnang (varietà Tettnanger e Hallertauer) ricadono nel gruppo "aromatico di prima scelta" e il restante 4 % (Perle e Hallertauer Tradition) nel gruppo "luppolo aromatico".»

Motivazione

Al momento della redazione del disciplinare precedente, nella regione del Tettnang erano coltivate solo quattro varietà aromatiche (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle e Hallertauer Tradition). Oggi si coltivano numerose varietà aromatiche, per cui è opportuno sopprimere interamente la limitazione a quattro varietà. Poiché le varietà sono in costante evoluzione, non è opportuno menzionarle per nome. Per questo motivo è stata aggiunta la categoria «luppolo aromatico speciale» (selezioni aromatiche speciali). È pertanto opportuno includere tale categoria di luppolo aromatico.

Modifiche del documento unico:

Punto 3.2 Descrizione del prodotto

Al paragrafo 1, quarta frase, è soppresso il riferimento al precedente regolamento (CE) n. 510/2006 ed è inserito il riferimento al regolamento (UE) 2024/1143 attualmente in vigore. Al paragrafo 1 sono soppresse le ultime due frasi «Oltre alle varietà principali Tettnanger (dal 1973 denominazione comune di "Tettnanger Frühhopfen"; cfr. P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, pag. 42) sono coltivate anche le varietà Hallertauer Tradition e Perle. La varietà Tettnanger è coltivata esclusivamente nella regione del Tettnang.». Al paragrafo 5, prima frase, il termine «ufficialmente» è sostituito dai termini «talvolta ulteriormente» e dopo i termini «luppolo High alpha» sono inseriti i termini «e luppolo aromatico speciale». Al paragrafo 5 è soppressa la seconda frase «Il 96 % del luppolo del Tettnang (varietà Tettnanger e Hallertauer) ricadono nel gruppo "aromatico di prima scelta" e il restante 4 % (Perle e Hallertauer Tradition) nel gruppo "luppolo aromatico".»

Modifiche del disciplinare, sezione e) Metodo di ottenimento

Al paragrafo 1 la seconda frase è così modificata: Le parole «mediante cosiddetti tagli del rizoma (Schnittfechser) presi dalle stesse piante del coltivatore di luppolo o da campi confinanti e sempre della regione Tettnang» sono state soppresse e sostituite dalle parole «mediante cosiddetti tagli del rizoma (*Schnittfechser*) o piantagione in vaso, ove possibile e disponibili, provenienti dalla regione Tettnang». Al paragrafo 2, seconda frase, il numero «4» è sostituito da «2-4».

Motivazione

Le nuove varietà sono coltivate come descritto. Poiché nel Baden-Württemberg, a differenza della Baviera non è coltivato il luppolo, la limitazione del 100 % e l'impegno a mantenere la propagazione nella regione del Tettnang dovrebbero essere soppressi oppure formulati o integrati diversamente. L'integrazione «2-4» è opportuna poiché nuovi sistemi colturali e nuove varietà consentono di utilizzare anche solo 2 o 3 germogli.

Il documento unico non contiene alcuna modifica.

Modifiche del disciplinare, sezione f) Legame con la zona geografica

Punto 1 Specificità della zona geografica

Al paragrafo 1, ultima frase, la parola «finora» è inserita prima delle parole «Nel territorio del Tettnang».

Punto 2 Specificità del prodotto

Al paragrafo 1 sono soppresse la seconda e la terza frase: «Oltre alle varietà principali Tettnanger e Hallertauer Mittelfrüher sono coltivate anche le varietà Tradition e Perle. La varietà Tettnanger è coltivata esclusivamente solo nelle piantagioni di luppolo della regione del Tettnang.»

Il paragrafo 3 è soppresso: «Secondo le categorie definite dagli operatori commerciali di luppolo, il luppolo "Tettnanger Hopfen" (varietà Tettnanger e Hallertauer) appartiene per il 96 % al gruppo "aromatico di prima scelta", per il restante 4 % alla varietà Hallertauer Tradition (Perle) relativi al gruppo "luppolo aromatico".»

Al paragrafo 4, seconda frase, i termini «dal laboratorio del luppolo del Tettnang» sono soppressi e sostituiti dai termini «nell'ambito della determinazione imparziale della qualità».

Motivazione

Il campo viene esteso a più varietà rispetto alle quattro coltivate. Rimane valida la frase «Tutte le varietà aromatiche della regione del Tettnang sono definite "Tettnanger Hopfen".». Le percentuali sono soppresse perché possono variare ogni anno in funzione delle condizioni di mercato e delle colture. Il laboratorio di luppolo del Tettnang non esiste più dalla raccolta del 2022 ed è pertanto soppresso di conseguenza.

Modifiche del documento unico:

punto 5.1. Specificità della zona geografica

Al paragrafo 1, ultima frase, la parola «Finora» è inserita prima delle parole «Nel territorio del Tettnang è stato».

Punto 5.2. Specificità del prodotto

Al paragrafo 1 sono soppresse la seconda e la terza frase: «Oltre alle varietà principali Tettnanger e Hallertauer Mittelfrüher sono coltivate anche le varietà Tradition e Perle. La varietà Tettnanger è coltivata solo nelle piantagioni di luppolo della regione della regione del Tettnang.»

Il paragrafo 3 è soppresso: «Secondo le categorie definite dagli operatori commerciali di luppolo, il luppolo "Tettnanger Hopfen" (varietà Tettnanger e Hallertauer) appartiene per il 96 % al gruppo "aromatico di prima scelta", per il restante 4 % alla varietà Hallertauer Tradition (Perle) relativi al gruppo "luppolo aromatico".»

Al paragrafo 5, seconda frase, i termini «dal laboratorio del luppolo del Tettnang» sono soppressi e sostituiti dai termini «nell'ambito della determinazione imparziale della qualità».

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Tettnanger Hopfen»

N. UE: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Nome**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☑ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Germania

4. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

1210 20 - Coni di luppolo, tritati, macinati o in forma di pellets; luppolina

1210 10 - Coni di luppolo, non tritati né macinati né in forma di pellets

1210 20 90 - Altri

1302 13 - di luppolo

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Botanica: Il luppolo (*humulus lupulus*) appartiene alla famiglia delle Cannabacee e all'ordine delle Urticales. Si tratta di una pianta dioica, ossia una pianta che possiede fiori maschili e fiori femminili su individui diversi. Sono coltivate solo le «piante femminili» che formano infiorescenze di forma conica, comunemente chiamati coni o strobili. La protezione conferita dal regolamento (UE) 2024/1143 (in precedenza dal regolamento n. 1151/2012) si riferisce soltanto ai coni di luppolo femminili (Naturhopfen) nonché ai prodotti ottenuti dalla lavorazione del luppolo, quali i pellets o gli estratti di luppolo. Il cono del luppolo è formato da brattee, bratteole e da un peduncolo e da uno strobilo; ogni cono contiene le sostanze che conferiscono valore brassicolo al luppolo del Tettnang. Il luppolo è una pianta a giorno breve, cioè si sviluppa in primavera quando le giornate si allungano e fiorisce intorno al 21 giugno, quando le giornate si accorciano. Grazie alle favorevoli condizioni di crescita in cui esso si sviluppa (qualità del suolo, precipitazioni e temperature medie) può raggiungere l'altezza di 8,3 metri, a differenza del luppolo in altre aree (di regola i tutori utilizzati nelle altre zone di coltivazione di norma sono alti 7-7,5 metri.). Il luppolo del Tettnang è a crescita rapida (fino a 30 cm al giorno) e si avvolge a forma di elica in senso orario.

Tutte le varietà aromatiche della regione del Tettnang sono definite «Tettnanger Hopfen».

Utilizzo: il luppolo del Tettnang è utilizzato quasi esclusivamente (circa il 99 %) per la fabbricazione della birra (in minima parte per la produzione di prodotti farmaceutici). Esso è venduto ai clienti successivamente a un processo di trasformazione sotto forma di pellets di luppolo e in misura minore come estratto di luppolo giacché durante il processo estrattivo possono andare perduti numerosi aromi preziosi del luppolo del Tettnang.

Ingredienti: le sostanze più importanti del luppolo sono sostanze amare (resine del luppolo), aromatiche (oli essenziali) e i tannini (polifenoli). Tettnang è definito come una regione per la coltura delle varietà aromatiche di luppolo.

Il luppolo del Tettnang deve la sua reputazione mondiale agli aromi particolarmente delicati, composti da più di 300 costituenti d'olio essenziale (il cosiddetto bouquet del luppolo). Le descrizioni dell'aroma del luppolo del Tettnang oscillano nello spettro del fiorito, con note di agrumi e di ribes, fruttato, dolce e piccante. L'aroma complessivo del luppolo coltivato nella regione del Tettnang è descritto come «armonico, persistente e pieno».

Oltre a questa classificazione le varietà sono talvolta ulteriormente classificate per il commercio del luppolo nei gruppi «aromatico di prima scelta», «luppolo aromatico», «luppolo amaro», «luppolo High alpha» e «luppolo aromatico speciale». Poiché molte delle 300 componenti aromatiche sfuggono a una classificazione sensoriale, nella decisione degli acquirenti e del fabbricante di birra ha ancora molta importanza l'impressione soggettiva (al momento della selezione l'acquirente respira gli odori del luppolo). Gli amatori noti nell'ambiente sostengono che il luppolo del Tettnang è quello più fine.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

-

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La totalità della produzione del luppolo crudo fino all'imballaggio dei coni di luppolo, alla marcatura e alla certificazione in deposito di stampigliatura locale, si svolge nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

Il territorio geografico è quello della regione del Tettnang. Quest'ultima include:

1) i comuni di Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen e Tettnang, nel circondario del lago di Costanza (Bodenseekreis);

2) i comuni di Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (territorio degli ex comuni di Neuravensburg e Schomburg), nel circondario di Ravensburg;

3) i comuni di Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn e Wasserburg (Bodensee) nel circondario di Lindau (Bodensee).

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa su

☑ reputazione

☑ una determinata qualità

☐ altre caratteristiche

Sintesi del legame

5.1. *Specificità della zona geografica*

La prima registrazione ufficiale della coltivazione del luppolo nella regione del Tettnang risale al 1150 (P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, pag. 12). Nel 1838 esistevano nell'antica circoscrizione del Tettnang 14 birrerie (cfr. Memminger «Beschreibung des Oberamts Tettnang», 1838, pag. 62), di cui 3 in città. Tre anni dopo, nel 1841 già erano diventate 6 (P. Heidtmann «Grünes Gold», 1994, pag. 13). I proprietari di queste birrerie coltivavano essi stessi il luppolo. La coltivazione metodica del luppolo è stata introdotta nel 1844 dal medico del Tettnang Johann Nepomuk von Lentz assieme a otto cittadini, ispirati dalla prossimità della regione climatica del vino (P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, pag. 15). La grande espansione della coltura del luppolo è iniziata dal 1860: la superficie di coltivazione a nord si ricongiunse ben presto all'antica regione di coltura di Altshausen (dove si coltivava il luppolo dal 1821 circa, cfr. P. Heidtmann «Grünes Gold», 1994, pag. 14); nel 1864 erano coltivati 91 ha, nel 1866 160 ha, nel 1875 400 ha e nel 1914 630 ha; P. Heidtmann «Grünes Gold», 1994, pag. 22 e segg.). La maggior estensione della zona di coltura del Tettnang è stata raggiunta negli anni '90 con 1 650 ettari (relazione sul mercato del luppolo nell'UE 1997, HVG-Bericht 1997). Finora nel territorio del Tettnang è stato sempre selezionato e coltivato solo luppolo aromatico.

Il luppolo del Tettnang è coltivato esclusivamente sulla cosiddetta ghiaia delle terrazze moreniche formata nel corso della glaciazione recente Wuerm, nel bacino della Schussen lungo il fiume Argen e le sue sponde risalenti all'epoca delle glaciazioni. Questa formazione geologica, con acque freatiche sottostanti particolarmente profonde, permette al luppolo di sviluppare le radici fino a una profondità di 2 metri. Contemporaneamente fornisce al luppolo una fonte costante di umidità anche durante i periodi di forte siccità. Un altro fattore importante che determina l'aroma del luppolo del Tettnang è rappresentato dal clima temperato presente nel territorio situato tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare e mitigato dal lago di Costanza.

Il luppolo del Tettnang è coltivato a condizioni climatiche uniche (temperature annuali medie, ore di sole, livello delle precipitazioni). Così, ad esempio, i valori medi degli ultimi 30 anni (dati del 2009) con una temperatura di 9,4 °C, circa 1 800 ore di sole e una quantità di precipitazioni di 1 136 mm, sono molto superiori ai valori medi delle altre zone di coltivazione in Germania.

5.2. *Specificità del prodotto*

Tutte le varietà aromatiche della regione del Tettnang sono definite «Tettnanger Hopfen».

Il luppolo del Tettnang contiene aromi particolarmente delicati, composti da più di 300 costituenti di oli essenziali (il cosiddetto bouquet del luppolo). Le descrizioni dell'aroma del luppolo del Tettnang oscillano nello spettro del fiorito, con note di agrumi e di ribes, fruttato, dolce e piccante. L'aroma complessivo del luppolo coltivato nella regione del Tettnang è descritto come «armonico, persistente e pieno».

Il luppolo del Tettnang è inoltre caratterizzato da una grande omogeneità. Tutto ciò è attestato annualmente dalle analisi delle caratteristiche relative alle qualità esterne delle partite di luppolo consegnate, analizzate nell'ambito della determinazione imparziale della qualità. Queste conclusioni sono state inoltre confermate dall'università di Hohenheim per la varietà Tettnanger e per la varietà Hallertauer Mittelfrüher dalla birreria Anheuser/Busch.

Il luppolo del Tettnang ha conseguito una fama che oltrepassa ampiamente i confini regionali. L'aroma delicato del luppolo prodotto nella minuscola ma gradevole capitale del luppolo del Tettnang ha i suoi estimatori in tutto il mondo, in Giappone come negli Stati Uniti d'America. Una particolare espressione dell'apprezzamento e della qualità è rappresentata per esempio dal fatto che un mastro birraio degli Stati Uniti d'America apponga un'etichetta sui suoi barili recante l'indicazione che il contenuto è stato fermentato con il Luppolo del Tettnang, fatto non particolarmente raro. Il luppolo del Tettnang raggiunge sempre prezzi di vendita più elevati (Relazione annuale della Commissione europea degli anni '90, relazione annuale 1990-2000 del Bayerischer Landesanstalt; P. Heidtmann «Grünes Gold», 1994, pagg. 368-369). Ma anche gli abitanti della città del luppolo Tettnang vivono essi stessi per e con il luppolo. Ciò è dimostrato dalle strutture regionali e dagli eventi che ruotano intorno al luppolo del Tettnang. Così, per esempio, il museo del luppolo del Tettnang ha aperto le sue porte nel 1995, a testimonianza dell'importanza del luppolo per l'economia cittadina. Il visitatore interessato scopre durante il percorso didattico del Tettnanger Hopfen di 4 km tutti ciò che si può conoscere su questo prodotto. La pista ciclabile di 42 km permette ai ciclisti di visitare la regione della coltivazione del luppolo del Tettnang. Ogni anno in agosto, poco prima del raccolto, i cittadini del Tettnang celebrano con il festival del luppolo a Tettnang-Kau la lunga tradizione del loro «oro verde». Per concludere, ogni due anni sono elette le Tettnanger Hopfenhoheiten (una reginetta del luppolo e due damigelle) per rappresentare questo prodotto a livello regionale e internazionale.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La combinazione di questi fattori geologici e climatici favorisce le condizioni ottimali per la crescita del luppolo del Tettnang e la produzione di coni ed assicura un'omogeneità dovuta in larga misura a fattori geografici. L'aroma particolarmente delicato del luppolo del Tettnang Hopfen è dovuto anche fondamentalmente alla natura del suolo nella zona geografica delimitata e al clima mite che il Lago di Costanza contribuisce a regolare. La reputazione internazionale del luppolo «Tettnang Hopfen» deve molto a tale aroma. La tradizione di lunga data del luppolo nella regione del Tettnang ha portato all'identificazione della popolazione della zona con il luppolo «Tettnang Hopfen», che è saldamente ancorato alla vita culturale locale.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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