C/2025/5775

28.10.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5775)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Tettnanger Hopfen”

Numer referencyjny UE: PGI-DE-0528-AM01 - 5.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Tettnanger Hopfen”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChOG

☐ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Niemcy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Federalne Ministerstwo Sprawiedliwości i Ochrony Konsumentów

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Tettnanger Hopfen” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków stanowiących „zmianę na poziomie Unii” zgodnie z art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143, a mianowicie:

a) w odniesieniu do produktów rolnych – nie dotyczy zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu – w związku z czym zmianę należy sklasyfikować jako „zmianę standardową”.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Tettnanger Hopfen

Opis

Zmiany w specyfikacji produktu lit. b) „Opis”

W akapicie pierwszym zdanie drugie skreślono odniesienie do dawnego rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i dodano odniesienie do obecnie obowiązującego rozporządzenia (UE) 2024/1143. W akapicie pierwszym skreślono dwa ostatnie zdania: „Oprócz odmian głównych »Tettnanger« i »Hallertauer Mittelfrüher« uprawia się również odmiany »Hallertauer Tradition« oraz »Perle« (od 1973 r. ujednolicony »Tettnanger Frühhopfen«; P. Heidtmann »Grünes Gold« (»Zielone złoto«), 1994, s. 342). Odmianę »Tettnanger« hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettnang”. W akapicie piątym zdanie pierwsze słowo „oficjalnie” zostało skreślone i zastąpione słowami „często dodatkowo”, a po słowach „chmiel o wysokiej zawartości alfa-kwasów” dodano słowa „oraz chmiel smakowy”. W akapicie piątym skreślono zdanie drugie „96 % chmielu »Tettnanger Hopfen« (odmiany Tettnanger i Hallertauer) znajduje się w kategorii »bardzo aromatyczny«, zaś pozostałe 4 % (Perle i Hallertauer Tradition) w kategorii »aromatyczny«”.

Uzasadnienie:

W czasie opracowywania poprzedniej specyfikacji uprawiano tylko cztery odmiany aromatyczne (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle i Hallertauer Tradition). Obecnie, ponieważ uprawia się dużą liczbę odmian aromatycznych, ograniczenie do czterech odmian nie powinno już mieć zastosowania. Nie należy wymieniać nazw, ponieważ liczba odmian nadal rośnie. Dodano kategorię „chmiel smakowy” (specjalne odmiany aromatyczne). W związku z tym należy dodać tę kategorię aromatyczną.

Istotne zmiany jednolitego dokumentu:

Pkt 3.2 – „Opis produktu”

W akapicie pierwszym zdanie czwarte skreślono odniesienie do dawnego rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i dodano odniesienie do obecnie obowiązującego rozporządzenia (UE) 2024/1143. W akapicie pierwszym skreślono dwa ostatnie zdania: „Oprócz odmian głównych »Tettnanger« i »Hallertauer Mittelfrüher« uprawia się również odmiany »Hallertauer Tradition« oraz »Perle« (od 1973 r. ujednolicony »Tettnanger Frühhopfen«; P. Heidtmann »Grünes Gold« (»Zielone złoto«), 1994, s. 42). Odmianę »Tettnanger« hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettnang”. W akapicie piątym zdanie pierwsze słowo „oficjalnie” zostało zastąpione słowami „często dodatkowo”, a po słowach „chmiel o wysokiej zawartości alfa-kwasów” dodano słowa „oraz chmiel smakowy”. W akapicie piątym skreślono zdanie drugie „96 % chmielu »Tettnanger Hopfen« (odmiany Tettnanger i Hallertauer) znajduje się w kategorii »bardzo aromatyczny«, zaś pozostałe 4 % (Perle i Hallertauer Tradition) w kategorii »aromatyczny«”.

Zmiany w specyfikacji produktu lit. e) „Proces produkcji”

W akapicie pierwszym zdanie drugie wprowadzono następujące zmiany: Skreślono słowa „przez tzw. podział kłączy z własnych roślin lub z sąsiadujących pól, zawsze jednak wyłącznie z obszaru Tettnang” i zastąpiono słowami „zazwyczaj przez tzw. podział kłączy lub za pomocą roślin doniczkowych, o ile jest to możliwe i dostępne z obszaru uprawy Tettnang”. W akapicie drugim zdanie drugie wyrazy „cztery pędy” zastąpiono wyrazami „od dwóch do czterech pędów”.

Uzasadnienie:

Jak już wspomniano, uprawiane są nowe odmiany. Ponieważ w Badenii-Wirtembergii nie hoduje się chmielu, ale w Bawarii – tak, stuprocentowe ograniczenie i zobowiązanie do rozmnażania wyłącznie na obszarze uprawy Tettnang powinny zostać zniesione lub uzupełnione innym sformułowaniem. Należy dodać „od dwóch do czterech pędów”, ponieważ nowe systemy uprawy i odmiany umożliwiają również prowadzenie tylko dwóch, a zazwyczaj trzech pędów.

W jednolitym dokumencie nie wprowadzono żadnych zmian w tej kwestii.

Zmiany w specyfikacji produktu lit. f) „Związek z obszarem geograficznym”

Pkt 1 „Specyfika obszaru geograficznego”

Akapit pierwszy zdanie ostatnie: Przed słowami „wyłącznie chmiel aromatyczny” dodano słowa „dotychczas”.

Pkt 2 „Specyfika produktu”

W akapicie pierwszym skreślono zdanie drugie i trzecie „Oprócz odmian głównych »Tettnanger« i »Hallertauer Mittelfrüher« uprawia się również odmiany »Hallertauer Tradition« oraz »Perle«. Odmianę »Tettnanger« hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettnang.”.

Akapit trzeci: Skreślono zdanie „96 % chmielu »Tettnanger Hopfen« (odmiany Tettnanger i Hallertauer) znajduje się w kategorii »bardzo aromatyczny«, zaś pozostałe 4 % (Perle i Hallertauer Tradition) w kategorii »aromatyczny«”.

W akapicie czwartym zdanie drugie skreślono słowa „w laboratorium chmielu Tettnang” i zastąpiono je słowami „podczas niezależnej kontroli jakości (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)”.

Uzasadnienie:

Również w tym przypadku wcześniej uprawiano tylko cztery odmiany; obecnie liczba ta wzrosła. Decydującym czynnikiem pozostaje fakt, że „Tettnanger Hopfen definiuje się jako odmiany aromatyczne z regionu Tettnang”. Skreślono wartości procentowe, ponieważ wartości procentowe mogą zmieniać się każdego roku w zależności od warunków rynkowych i stanu upraw. Od zbiorów w 2022 r. „laboratorium chmielu Tettnang” przestało istnieć i w związku z tym słowa te zostały odpowiednio skreślone.

Istotne zmiany jednolitego dokumentu:

Pkt 5.1 „Specyfika obszaru geograficznego”

Akapit pierwszy zdanie ostatnie: Po słowach „na obszarze Tettnang” dodano słowa „dotychczas”.

Pkt 5.2 „Specyfika produktu”

W akapicie pierwszym skreślono zdanie drugie i trzecie „Oprócz odmian głównych »Tettnanger« i »Hallertauer Mittelfrüher« uprawia się również odmiany »Hallertauer Tradition« oraz »Perle«. Odmianę »Tettnanger« hoduje się wyłącznie na obszarze uprawy Tettnang.”.

Akapit trzeci: Skreślono zdanie „96 % chmielu »Tettnanger Hopfen« (odmiany Tettnanger i Hallertauer) znajduje się w kategorii »bardzo aromatyczny«, zaś pozostałe 4 % (Perle i Hallertauer Tradition) w kategorii »aromatyczny«”.

W akapicie piątym zdanie drugie skreślono słowa „w laboratorium chmielu Tettnang” i zastąpiono je słowami „podczas niezależnej kontroli jakości (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)”.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Tettnanger Hopfen”

Numer referencyjny UE: PGI-DE-0528-AM01 - 5.8.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Tettnanger Hopfen”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChNP

☑ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Niemcy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

1210 20 - Szyszki chmielowe, mielone, sproszkowane lub w formie granulek, z podwyższoną zawartością lupuliny; lupulina

1210 10 - Szyszki chmielowe, niemielone, niesproszkowane ani nie w formie granulek

1210 20 90 - Pozostałe

1302 13 - Soki i ekstrakty z chmielu

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Botanika: Z punktu widzenia botaniki chmiel (*Humulus lupulus*) należy do rzędu pokrzywowców (*Urticales*) i rodziny konopiowatych (*Cannabaceae*). Chmiel jest rośliną dwupienną, co oznacza, że na tej samej roślinie znajdują się jedynie kwiaty żeńskie lub kwiaty męskie. Uprawia się jedynie chmiel „żeński", którego kwiaty rozwijają się w szyszki chmielowe. Ochrona przewidziana w rozporządzeniu (UE) 2024/1143 (wcześniej w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012) powinna odnosić się wyłącznie do żeńskich szyszek chmielowych (chmielu świeżego) oraz produktów uzyskiwanych w wyniku ich obróbki, w tym przypadku w szczególności granulatu chmielowego i ekstraktów chmielowych. Szyszka chmielowa składa się z przylistków, podsadek i osadki oraz zawiera cenne dla browarnictwa składniki chmielu „Tettnanger Hopfen". Chmiel jest rośliną dnia krótkiego, co oznacza, że jego wzrost ma miejsce w czasie zwiększania się długości dnia, zaś kwitnienie od ok. dnia 21 czerwca, kiedy dzień staje się krótszy. Ze względu na związane z lokalizacją czynniki, korzystniejsze niż na innych obszarach uprawy (podłoże, suma opadów oraz średnie temperatury) chmiel „Tettnanger Hopfen" osiąga wysokość do 8,30 m (podpórki do uprawy chmielu mają na innych obszarach upraw zazwyczaj wysokość 7–7,50 m). Chmiel ten rośnie szybko (do 30 cm dziennie) i jest rośliną prawoskrętną.

Nazwa „Tettnanger Hopfen" odnosi się do odmian aromatycznych z obszaru uprawy Tettnang.

Zastosowanie: Chmiel „Tettnanger Hopfen" wykorzystuje się prawie wyłącznie (99 %) do produkcji piwa (niewielka część wykorzystywana jest w przemyśle farmaceutycznym). Chmiel „Tettnanger Hopfen" sprzedawany jest klientom przede wszystkim w postaci przetworzonej jako granulat, zaś w mniejszym zakresie jako ekstrakt, ponieważ w procesie ekstrakcji mogą zostać utracone wartościowe substancje aromatyczne.

Składniki: Składniki chmielu, które nadają mu szczególną wartość, to substancje goryczkowe (żywice chmielowe), substancje aromatyczne (olejki eteryczne) oraz garbniki (polifenole). Tettnang określa się jako obszar uprawy chmielu aromatycznego.

Chmiel „Tettnanger Hopfen" zawdzięcza swoją sławę w szczególności wysokiej jakości substancjom aromatycznym (tzw. bukiet chmielowy), które składają się z ponad 300 olejków eterycznych. Opis aromatu chmielu „Tettnanger Hopfen" obejmuje zazwyczaj takie określenia jak „kwiatowy", „cytrusowy", „owocowy", „porzeczkowy", „słodkawy" czy „korzenny". „Ogólny aromat" określa się w przypadku chmielu uprawianego w regionie Tettnang jako „harmonijny, o trwałej pełni i łagodny".

Oprócz tego podziału gatunki w handlu chmielem ocenia się często dodatkowo w podziale na kategorie „bardzo aromatyczny", „aromatyczny", „chmiel goryczkowy", „chmiel o wysokiej zawartości alfa-kwasów" oraz „chmiel smakowy". Jako że większości z 300 składników aromatycznych nie da się rozróżnić sensorycznie, osoby podejmujące decyzje o wyborze i zakupie posługują się subiektywnymi wrażeniami dotyczącymi aromatu (przy selekcjonowaniu kupujący wsadzają po prostu nos w chmiel). Znawcy tej tematyki określają chmiel „Tettnanger Hopfen" jako najlepszy chmiel.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji surowego chmielu, aż do pakowania szyszek chmielowych, plombowania i wystawiania poświadczenia pochodzenia szyszek chmielowych w lokalnym ośrodku plombowania mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi uprawy Tettnang. Obejmuje on:

1) w okręgu administracyjnym Bodensee

gminy Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen oraz Tettnang;

2) w okręgu administracyjnym Ravensburg

gminy Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (dawniej gminy Neuravensburg i Schomburg); oraz

3) w okręgu administracyjnym Lindau (Bodensee) gminy Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn oraz Wasserburg (Bodensee).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☑ renomie

☑ określonej jakości

☐ innych cechach

Streszczenie związku

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

O uprawie chmielu w regionie Tettnang wspomniano po raz pierwszy oficjalnie w 1150 r. (P. Heidtmann „Grünes Gold" („Zielone złoto"), 1994, s. 12). W 1838 r. na terenie ówczesnego Oberamt Tettnang wymieniano 14 browarów (zob. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettnang" („Opis Oberamt Tettnang"), 1838, s. 62), w tym trzy w samym mieście. Trzy lata później, w 1841 r., było ich już sześć (P. Heidtmann „Grünes Gold" („Zielone złoto"), 1994, s. 13). Ich właściciele uprawiali własny chmiel. Uprawę planową rozpoczął w 1844 r. lekarz okręgowy Johann Nepomuk von Lentz wraz z ośmioma innymi mieszkańcami miasta, prowadząc ją na terenach, gdzie warunki klimatyczne były mniej korzystne dla hodowli winorośli (P. Heidtmann „Grünes Gold" („Zielone złoto"), 1994, s. 15). Od 1860 r. obszar uprawy chmielu zaczął się rozszerzać; ekspansja w kierunku północnym spowodowała wkrótce połączenie się ze starszym obszarem uprawy chmielu w regionie Altshausen (uprawa chmielu od ok. 1821 r.; P. Heidtmann „Grünes Gold" („Zielone złoto"), 1994, s. 14). W 1864 r. obszar uprawy chmielu miał 91 ha, w 1866 r. 160 ha, w 1875 r. 400 ha, a w 1914 r. 630 ha (P. Heidtmann „Grünes Gold" („Zielone złoto"), 1994, s. 22 i nast.). Obszar uprawy chmielu Tettnang powiększył się najbardziej w latach 90. XX w., kiedy to wzrósł do 1 650 ha (raport o stanie rynku chmielu w UE 1997 r., raport HVG 1997 r.). W regionie objętym chronionym oznaczeniem Tettnang selekcjonowano i uprawiano wyłącznie chmiel aromatyczny.

Chmiel „Tettnanger Hopfen" uprawiany jest wyłącznie na tzw. żwirze tarasów nizinnych na morenie rzeźby młodoglacjalnej zlodowacenia Würm, w niecce Schussen, wzdłuż rzeki Argen oraz jej brzegów z okresu zlodowacenia. Ta formacja geologiczna, w której występują głęboko umiejscowione prądy wody gruntowej, umożliwia głębokie ukorzenienie chmielu (do 2 m). Jednocześnie zapewnia to stałe nawodnienie, również w okresach ekstremalnej suszy. Ważną rolę w wydobyciu aromatu chmielu „Tettnanger Hopfen" odgrywa tu również dość łagodny klimat obszaru położonego 400–600 m n.p.m., pozostający pod wpływem Jeziora Bodeńskiego.

Chmiel „Tettnanger Hopfen" uprawiany jest w niespotykanych warunkach klimatycznych (średnia temperatura roczna, nasłonecznienie, suma opadów). Średnie wartości temperatury (9,4 °C), nasłonecznienia (niemal 1 800 godzin) i sumy opadów (1 136 mm) za ostatnie 30 lat (stan z 2009 r.) kształtują się znacznie powyżej średniej z innych niemieckich obszarów uprawy.

5.2. *Specyfika produktu*

Nazwa „Tettnanger Hopfen" odnosi się do odmian aromatycznych z obszaru uprawy Tettnang.

Chmiel „Tettnanger Hopfen" zawiera wysokiej jakości substancje aromatyczne, co zawdzięcza kombinacji ponad 300 olejków eterycznych (tzw. bukiet chmielowy). Opis aromatu chmielu „Tettnanger Hopfen" obejmuje zazwyczaj takie określenia jak „kwiatowy", „cytrusowy", „owocowy", „porzeczkowy", „słodkawy" czy „korzenny". „Ogólny aromat" określa się w przypadku chmielu uprawianego w regionie Tettnang jako „harmonijny, o trwałej pełni i łagodny".

Cechą charakterystyczną chmielu „Tettnanger Hopfen" jest jego duża jednorodność. Potwierdzają to każdego roku analizy zewnętrznych oznak jakości partii chmielu podczas niezależnych kontroli jakości (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF). W odniesieniu do odmiany Tettnanger wyniki te potwierdził Uniwersytet Hohenheim, zaś w odniesieniu do odmiany Hallertauer Mittelfrüher browar Anheuser/Busch.

Chmiel „Tettnanger Hopfen" cieszy się bardzo dobrą opinią daleko poza granicami regionu. Wspaniały aromat chmielu z małego, ale znakomitego ośrodka produkcji w Tettnang ma zwolenników na całym świecie i jest tak samo ceniony w Japonii, jak i w USA. Szczególnym wyrazem renomy i pozytywnej oceny jakości jest na przykład umieszczanie przez browar w USA informacji na etykiecie „brewed with Tettnang Hops" [warzone przy użyciu chmielu odmiany Tettnang], co zdarza się dość często. Dzięki swojej jakości chmiel „Tettnanger Hopfen" osiąga niezmiennie najwyższe ceny sprzedaży (unijne sprawozdania roczne z lat 90., roczne raporty bawarskiego Landesanstalt za lata 1990–2000; P. Heidtmann „Grünes Gold" („Zielone złoto"), 1994, s. 368, 369). Również mieszkańcy miasta Tettnang żyją z chmielu i dla chmielu, czego dowodem są różne regionalne struktury oraz wydarzenia, których tematyka skoncentrowana jest wokół chmielu. Przykładem fascynacji kulturą związaną z uprawami chmielu jest istniejące od 1995 r. Tettnanger Hopfenmuseum (Muzeum chmielu regionu Tettnang). Zainteresowani odwiedzający znajdą na 4-kilometrowej ścieżce edukacyjnej wszelkie istotne informacje na temat chmielu „Tettnanger Hopfen". Przez obszar uprawy chmielu „Tettnanger Hopfen" poprowadzono trasę rowerową Tettnanger Hopfenschlaufe o długości 42 km. Podczas odbywającego się corocznie w sierpniu, tuż przed zbiorami, Festiwalu Chmielu (Hopfenfest) organizowanego w Tettnang-Kau mieszkańcy regionu celebrują tradycję swojego „zielonego złota". Z kolei wybierane co dwa lata chmielowe osobistości regionu Tettnanger (królowa chmielu i dwie księżne) reprezentują chmiel „Tettnanger Hopfen" w kraju i za granicą.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Połączenie warunków geologicznych (wartość gleby) i klimatycznych jest optymalne dla wzrostu chmielu „Tettnanger Hopfen" i tworzenia się szyszek, jak również przyczynia się do jego jednorodności geograficznej. Ważną rolę w wydobyciu subtelnego aromatu chmielu „Tettnanger Hopfen" odgrywa również charakter gleby obszaru geograficznego i jego dość łagodny klimat, pozostający pod wpływem Jeziora Bodeńskiego. Chmiel „Tettnanger Hopfen" zawdzięcza swoją międzynarodową sławę w szczególności temu aromatowi. Wynikiem długiej tradycji uprawy chmielu w regionie Tettnang jest identyfikacja populacji tego regionu z chmielem „Tettnanger Hopfen", która stanowi nieodłączny element miejscowej kultury.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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