C/2025/5775

28.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5775)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Tettnanger Hopfen»

Número de referência da UE: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Nome do produto**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ IGP

☐ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Alemanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério Federal da Justiça e da Defesa do Consumidor

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da IGP «Tettnanger Hopfen» não envolve nenhuma das três situações que constituem uma «alteração da União» nos termos do artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143, a saber:

a) Uma alteração, no caso dos produtos agrícolas, da denominação, ou da utilização da denominação;

b) O risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Novas restrições à comercialização do produto; pelo que deve ser classificada como «alteração normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Tettnanger Hopfen

Descrição

Alterações do caderno de especificações, alínea b) «Descrição»

Na segunda frase do n.º 1, é suprimida a referência ao antigo Regulamento (CE) n.º 510/2006 e inserida a referência ao Regulamento (UE) 2024/1143 atualmente em vigor. No primeiro parágrafo, são suprimidas as duas últimas frases: «São igualmente cultivadas, além das variedades principais "Tettnanger" (desde 1973, uniformemente designada por "Tettnanger Frühhopfen", "Grünes Gold", P. Heidtmann, 1994, p. 342), as variedades "Hallertauer Tradition" e "Perle". A variedade "Tettnanger" é agora exclusiva da área de cultivo de Tettnang.». Na primeira frase do n.º 5, a palavra «oficialmente» é suprimida e substituída pelas palavras «também frequentemente» e, após as palavras «lúpulo de primeira», são inseridas as palavras «e lúpulo de sabor». Na segunda frase do n.º 5, é suprimido «96 % do "Tettnanger Hopfen" (variedades "Tettnanger" e "Hallertauer") inserem-se na categoria "aroma finíssimo"; os restantes 4 % ("Perle" e "Hallertauer Tradition") na categoria "aromático".».

Motivo:

Aquando da elaboração do caderno de especificações anterior, apenas estavam a ser cultivadas quatro variedades aromáticas (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle e Hallertauer Tradition). Atualmente, uma vez que é cultivado um grande número de variedades aromáticas, o limite de quatro variedades deve deixar de se aplicar. Não devem ser indicados nomes, uma vez que o número de variedades continua a aumentar. Acrescentou-se a categoria «lúpulo de sabor» (especialmente as variedades aromáticas). Por conseguinte, esta categoria aromática deve ser incluída.

Alterações relevantes do documento único:

Ponto 3.2 «Descrição do produto»

Na quarta frase do n.º 1, é suprimida a referência ao antigo Regulamento (CE) n.º 510/2006 e inserida a referência ao Regulamento (UE) 2024/1143 atualmente em vigor. No primeiro parágrafo, são suprimidas as duas últimas frases: «São igualmente cultivadas, além das variedades principais "Tettnanger" (desde 1973, uniformemente designada por "Tettnanger Frühhopfen", "Grünes Gold", P. Heidtmann, 1994, p. 42), as variedades "Hallertauer Tradition" e "Perle". A variedade "Tettnanger" é agora exclusiva da área de cultivo de Tettnang.». Na primeira frase do n.º 5, a palavra «oficialmente» é substituída pelas palavras «também frequentemente» e, após as palavras «lúpulo de primeira», são inseridas as palavras «e lúpulo de sabor». Na segunda frase do n.º 5, é suprimido «96 % do "Tettnanger Hopfen" (variedades "Tettnanger" e "Hallertauer") inserem-se na categoria "aroma finíssimo"; os restantes 4 % ("Perle" e "Hallertauer Tradition") na categoria "aromático".».

Alterações do caderno de especificações, alínea e) «Processo de produção»

A segunda frase do n.º 1 é alterada do seguinte modo: as palavras «propaga-se por rizomas provenientes das plantas de um produtor ou de campos limítrofes, sempre da região de Tettnang» são suprimidas e substituídas por «propaga-se geralmente por rizomas ou plantas em vasos, sempre que possível e disponível na região de cultivo de Tettnang». Na segunda frase do n.º 2, as palavras «quatro rebentos» são substituídas por «dois a quatro rebentos».

Motivo:

Como já foi referido, estão a ser cultivadas novas variedades. Uma vez que não existe produção de lúpulo em Baden-Württemberg, mas sim na Baviera, a restrição de 100 % e o compromisso de propagação na área de cultivo de Tettnang devem ser abolidos ou complementados com uma redação diferente. O complemento «dois a quatro rebentos» deve ser introduzido porque os novos sistemas de cultivo e as novas variedades também permitem a orientação de apenas dois, geralmente três rebentos.

Não há alterações deste ponto no documento único.

Alterações do caderno de especificações, alínea f) «Relação com a área geográfica»

Ponto 1 «Especificidade da área geográfica»

Última frase do n.º 1: a expressão «até então» é inserida antes das palavras «apenas o lúpulo aromático».

Ponto 2 «Especificidade do produto»

No n.º 1, são suprimidas a segunda e terceira frases «São igualmente cultivadas, além das variedades principais "Tettnanger" e "Hallertauer Mittelfrüher", as variedades "Hallertauer Tradition" e "Perle". A variedade "Tettnanger" é agora exclusiva da área de cultivo de Tettnang.».

O n.º 3: «96 % do "Tettnanger Hopfen" (variedades "Tettnanger" e "Hallertauer") inserem-se na categoria "aroma finíssimo"; os restantes 4 % ("Perle" e "Hallertauer Tradition") na categoria "aromático".» é suprimido.

Na segunda frase do n.º 4, as palavras «num laboratório especializado em Tettnang» são suprimidas e substituídas por «durante uma inspeção independente da qualidade (*Neutrale Qualitätsfeststellung*, NQF)».

Motivo:

Mais uma vez, anteriormente apenas eram cultivadas quatro variedades; este número aumentou agora. O fator decisivo continua a ser o facto de as variedades «Tettnanger Hopfen» serem definidas como variedades aromáticas da região de Tettnang. Suprimem-se os valores percentuais, uma vez que as percentagens podem variar anualmente em função das condições do mercado e das culturas. A partir da colheita de 2022, o «laboratório especializado em Tettnang» deixou de existir, pelo que foi suprimido em conformidade.

Alterações relevantes do documento único:

Ponto 5.1 «Especificidade da área geográfica»

N.º 1, última frase: a expressão «até então» é inserida após as palavras «na região de Tettnang».

Ponto 5.2 «Especialidade do produto»

No n.º 1, são suprimidas a segunda e terceira frases «São igualmente cultivadas, além das variedades principais "Tettnanger" e "Hallertauer Mittelfrüher", as variedades "Hallertauer Tradition" e "Perle". A variedade "Tettnanger" é agora exclusiva da área de cultivo de Tettnang.».

O n.º 3: «96 % do "Tettnanger Hopfen" (variedades "Tettnanger" e "Hallertauer") inserem-se na categoria "aroma finíssimo"; os restantes 4 % ("Perle" e "Hallertauer Tradition") na categoria "aromático".» é suprimido.

Na segunda frase do n.º 5, as palavras «num laboratório especializado em Tettnang» são suprimidas e substituídas por «durante uma inspeção independente da qualidade (*Neutrale Qualitätsfeststellung*, NQF)».

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Tettnanger Hopfen»

Número de referência da UE: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Nome(s)**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ DOP

☑ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Alemanha

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

1210 20 — Cones de lúpulo, triturados ou moídos ou em *pellets*; lupulina

1210 10 — Cones de lúpulo, não triturados nem moídos nem em *pellets*

1210 20 90 — Outros

1302 13 — Sucos e extratos de lúpulo

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Botânica: botanicamente, o lúpulo (*Humulus lupulus*) pertence à mesma família do cânhamo (*Cannabaceae*) e à ordem das *Urticales* (urtigas). É uma planta dioica, ou seja, cada planta possui apenas flores masculinas ou femininas. Cultivam-se apenas as plantas «femininas», cujas inflorescências constituem os cones. A proteção concedida pelo Regulamento (UE) 2024/1143 [antigo Regulamento (UE) n.º 1151/2012] aplica-se unicamente aos cones femininos (lúpulo verde) e aos produtos obtidos a partir da sua transformação (neste caso, *pellets* e, em especial, extrato de lúpulo). O cone de lúpulo é constituído por brácteas, bractéolas e ráquis que fornecem os constituintes de fermentação valiosos do «Tettnanger Hopfen». O lúpulo é uma planta de dias curtos, ou seja, desenvolve-se na primavera, quando os dias começam a crescer, e floresce por volta de 21 de junho, quando os dias começam a diminuir. Graças às condições propícias em que cresce (solo, níveis de precipitação e temperaturas médias), o «Tettnanger Hopfen» pode atingir 8,3 metros de altura, contrariamente ao lúpulo de outras zonas (o suporte em outras zonas de cultivo tem, normalmente, 7-7,5 m de altura). O «Tettnanger Hopfen» é de crescimento rápido (até 30 cm por dia), trepando no sentido dos ponteiros do relógio.

Todas as variedades aromáticas da região de Tettnang recebem a designação «Tettnanger Hopfen».

Utilização: o «Tettnanger Hopfen» é utilizado quase exclusivamente (cerca de 99 %) na produção de cerveja, destinando-se uma ínfima quantidade a produtos farmacêuticos. Os clientes recebem o «Tettnanger Hopfen» já transformado em *pellet* e, em menos quantidade, sob a forma de extrato (dada a possibilidade de perda de aromas valiosos durante o processo de extração).

Ingredientes: os principais constituintes do lúpulo são: substâncias amargas (resinas), aromas (óleos essenciais) e taninos (polifenóis). A zona de Tettnang caracteriza-se pelo cultivo de variedades aromáticas de lúpulo.

O «Tettnanger Hopfen» deve o seu renome internacional aos aromas excecionalmente delicados constituídos por mais de 300 componentes de óleos essenciais (o chamado *bouquet* do lúpulo). A descrição do aroma do «Tettnanger Hopfen» inclui os qualificativos floral, acitrinado, frutado, aframboesado, doce e picante. Considera-se que o lúpulo da área de Tettnang possui um aroma harmonioso mas cheio, suave e persistente.

A par desta classificação, as variedades são também frequentemente descritas pelos comerciantes de lúpulo com os qualificativos seguintes: «aroma finíssimo, aromático, lúpulo amargo, lúpulo de primeira e lúpulo de sabor». Dado que muitos dos 300 componentes aromáticos não são detetáveis sensorialmente, o mais importante para os decisores e compradores das cervejeiras continua a ser a impressão subjetiva do aroma (quando efetuam a seleção, os compradores mergulham o nariz no lúpulo). Os conhecedores dizem que o «Tettnanger Hopfen» é o melhor de todos.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

-

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todo o processo de produção do lúpulo bruto, até ao acondicionamento dos cones, selagem e certificação nas instalações locais próprias, decorre na área geográfica identificada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

-

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

-

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de cultivo é a zona de Tettnang. Inclui:

1) No distrito do lago de Constança (Bodenseekreis)

Municípios de Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen e Tettnang;

2) No distrito rural de Ravensburg

Municípios de Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (área dos antigos municípios de Neuravensburg e Schomburg); bem como

3) Municípios de Bodolz, Lindau (lago de Constança), Nonnenhorn e Wasserburg (lago de Constança), no distrito rural de Lindau (lago de Constança).

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☑ Reputação

☑ Qualidade determinada

☐ Outras características

Resumo da relação

5.1. *Especificidade da área geográfica*

O primeiro registo oficial de cultivo de lúpulo na região de Tettnang data de 1150 («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 12). Os registos de 1838 do *Oberamt Tettnang* de então indicam o nome de 14 cervejeiras (ver «Beschreibung des Oberamts Tettnang», Memminger, 1838, p. 62), três das quais produziam para a vila. Três anos mais tarde, em 1841, o número tinha aumentado para seis («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 13). O lúpulo era cultivado pelos próprios proprietários. O cultivo metódico de lúpulo foi introduzido em 1844 pelo físico Johann Nepomuk von Lentz e oito habitantes da vila, numa área em que as condições climáticas dificultavam o cultivo da vinha («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 15). A partir de 1860, a área de cultivo foi-se expandindo, até se unir a uma região anterior de cultivo, Altshausen, a norte (onde o lúpulo era cultivado desde cerca de 1821; «Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 14). Em 1864, eram cultivados 91 ha; este valor aumentou para 160 ha em 1866, 400 ha em 1875 e 630 ha em 1914 («Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 22 *et seq.*). A região de cultivo do lúpulo em torno de Tettnang conheceu o auge na década de 90 do século passado, em que a área cultivada aumentou para 1 650 hectares (Relatório da UE sobre o mercado do lúpulo, 1997, HGV, relatório de grupo de produtores). Na região de Tettnang, selecionava-se e cultivava-se, até então, apenas o lúpulo aromático.

O cultivo processa-se unicamente na gravilha dos socalcos inferiores formados pelo till das moreias tardias da glaciação de Würm, na bacia de Schussen, ao longo do rio Argen e das suas margens datadas do período glacial. Esta formação geológica, de correntes de água subterrânea, permite que as raízes do lúpulo se desenvolvam até uma profundidade de 2 m. Simultaneamente, fornece à planta uma fonte constante de humidade, mesmo em períodos de seca extrema. O clima temperado que se faz sentir entre 400 m e 600 m de altitude, parcialmente influenciado pelo lago de Constança, constitui mais um fator importante na determinação do aroma do «Tettnanger Hopfen».

As condições climáticas em que é cultivado (temperaturas médias anuais, insolação, precipitação) são únicas. Com uma temperatura de 9,4 °C, quase 1 800 horas de sol e 1 136 mm de precipitação, os valores médios registados nos últimos 30 anos (dados de 2009) são muito mais elevados do que os das restantes regiões produtoras da Alemanha.

5.2. *Especificidade do produto*

Todas as variedades aromáticas da região de Tettnang recebem a designação «Tettnanger Hopfen».

O «Tettnanger Hopfen» contém substâncias amargas subtis, derivadas da combinação de mais de 300 componentes de óleos essenciais (o chamado *bouquet* do lúpulo). A descrição do aroma do «Tettnanger Hopfen» inclui os qualificativos floral, acitrinado, frutado, aframboesado, doce e picante. Considera-se que o lúpulo da área de Tettnang possui um aroma harmonioso mas cheio, suave e persistente.

O «Tettnanger Hopfen» caracteriza-se igualmente por uma grande homogeneidade. Assim o confirmam anualmente as análises sobre as características qualitativas externas dos lotes durante uma inspeção independente da qualidade (*Neutrale Qualitätsfeststellung*, NQF). Estas conclusões foram confirmadas pela Universidade de Hohenheim para a variedade «Tettnang» e pela fábrica de cerveja Anheuser/Busch para a variedade «Hallertauer Mittelfrüher».

A reputação do lúpulo «Tettnanger Hopfen» vai muito além das fronteiras regionais. O aroma delicado do lúpulo produzido na pequena metrópole elegante do lúpulo que é Tettnang tem vindo a conquistar conhecedores de todo o mundo, do Japão aos Estados Unidos. Nos EUA pode encontrar-se um exemplo do respeito de que desfruta e do modo como é reconhecida a sua qualidade, não sendo raro os cervejeiros aporem um rótulo nos barris com a indicação «Brewed with Tettnang Hops» («Fabricado com lúpulo de Tettnang»). A qualidade que o caracteriza traduz-se nos preços de venda (sempre os mais elevados, de acordo com os relatórios anuais da UE da década de 90 do século passado e com os relatórios anuais da *bayerische Landesanstalt*, entre 1990 e 2000; «Grünes Gold», P. Heidtmann, 1994, p. 368-369). A vida dos habitantes de Tettnang gira em torno do lúpulo, tal como atestado pelas estruturas e eventos regionais centrados na sua cultura. O Museu do «Tettnanger Hopfen», que abriu as portas em 1995, atesta bem o fascínio da cidade pelo cultivo do lúpulo. Uma rota educativa de 4 km revela aos visitantes interessados tudo o que há a saber sobre o «Tettnanger Hopfen». Os ciclistas dispõem de um circuito circular de 42 km, que os leva pela região de cultivo. Anualmente, em agosto, logo após a colheita, os habitantes de Tettnang reúnem-se para celebrar a longa tradição do «ouro verde», no Festival do Lúpulo, em Tettnang-Kau. Por último, de dois em dois anos, procede-se à eleição das rainhas do «Tettnanger Hopfen» (uma rainha e duas princesas), embaixadoras da planta no país e no estrangeiro.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)*

A combinação destes fatores geológicos e climáticos providencia as condições ideais para o cultivo do «Tettnanger Hopfen» e a produção de cones e assegura a homogeneidade devida, em grande medida, aos fatores geográficos. O aroma particularmente subtil do «Tettnanger Hopfen» muito deve à natureza do solo da área geográfica identificada e à relativa amenidade do clima, que o lago de Constança ajuda a equilibrar. A reputação internacional do «Tettnanger Hopfen» muito deve a este aroma. A longa tradição de cultivo do lúpulo na região de Tettnang gerou também a identificação da população local com o lúpulo «Tettnanger Hopfen», solidamente enraizado na vida cultural local.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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