C/2025/5775

28.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5775)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Tettnanger Hopfen“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Názov výrobku**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Spolkové ministerstvo spravodlivosti a ochrany spotrebiteľa

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Tettnanger Hopfen“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú „zmenu na úrovni Únie“ podľa článku 24 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2024/1143, konkrétne:

a) v prípade poľnohospodárskych výrobkov zmenu názvu alebo používania názvu;

b) predstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) ďalšie obmedzenia uvádzania výrobku na trh, a preto by sa mala klasifikovať ako „štandardná zmena“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov zmeny

Tettnanger Hopfen

Opis

Zmeny špecifikácie výrobku v časti b) „Opis“

V odseku 1 druhej vete sa vypúšťa odkaz na predchádzajúce nariadenie (ES) č. 510/2006 a vkladá sa odkaz na v súčasnosti platné nariadenie (EÚ) 2024/1143. V prvom odseku sa vypustili posledné dve vety: „Okrem hlavných druhov ‚Tettnanger‘ a ‚Hallertauer Mittelfrüher‘ sa pestujú aj druhy ‚Hallertauer Tradition‘ a ‚Perle‘ (od roku 1973 jednotný druh ‚Tettnanger Frühhopfen‘; P. Heidtmann ‚Grünes Gold‘, 1994, s. 342). Druh ‚Tettnanger‘ sa pestuje výlučne v pestovateľskej oblasti Tettnang“. V odseku 5 prvej vete sa vypúšťa slovo „oficiálne“ a nahrádza sa slovami „často navyše“ a za slová „s vysokým obsahom alfa“ sa vkladajú slová „a ‚aromatického‘ chmeľu“. V odseku 5 druhej vete sa vypustil text: „96 % chmeľu Tettnang (odrody Tettnanger a Hallertauer) patrí do kategórie ‚najjemnejšia aróma‘; zvyšné 4 % (Perle a Hallertauer Tradition) sú v kategórii ‚aróma‘.“

Dôvod:

V čase vypracovania predchádzajúcej špecifikácie sa pestovali len štyri aromatické odrody (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle a Hallertauer Tradition). V súčasnosti, keď sa pestuje veľké množstvo aromatických odrôd, by už nemal platiť limit štyroch odrôd. Nemali by sa uvádzať žiadne názvy, pretože počet odrôd stále rastie. Doplnila sa kategória „aromatický chmeľ“ (najmä aromatické odrody). Preto by sa mala zahrnúť táto kategória arómy.

Príslušné zmeny jednotného dokumentu:

Bod 3.2. „Opis výrobku“

V odseku 1 štvrtej vete sa vypúšťa odkaz na predchádzajúce nariadenie (ES) č. 510/2006 a vkladá sa odkaz na v súčasnosti platné nariadenie (EÚ) 2024/1143. V prvom odseku sa vypustili posledné dve vety: „Okrem hlavných druhov ‚Tettnanger‘ a ‚Hallertauer Mittelfrüher‘ sa pestujú aj druhy ‚Hallertauer Tradition‘ a ‚Perle‘ (od roku 1973 jednotný druh ‚Tettnanger Frühhopfen‘; P. Heidtmann ‚Grünes Gold‘, 1994, s. 42). Druh ‚Tettnanger‘ sa pestuje výlučne v pestovateľskej oblasti Tettnang“. V odseku 5 prvej vete sa slovo „oficiálne“ nahrádza slovami „často navyše“ a za slová „s vysokým obsahom alfa“ sa vkladajú slová „a ‚aromatického‘ chmeľu“. V odseku 5 druhej vete sa vypustil text: „96 % chmeľu Tettnang (odrody Tettnanger a Hallertauer) patrí do kategórie ‚najjemnejšia aróma‘; zvyšné 4 % (Perle a Hallertauer Tradition) sú v kategórii ‚aróma‘.“

Zmeny špecifikácie výrobku, časť e) „Výrobný postup“

Odsek 1 druhá veta sa mení takto: Slová „pomocou koreňových odrezkov, ktoré sa odoberajú z vlastných rastlín pestovateľa chmeľu alebo zo susedných polí, a to vždy z oblasti Tettnang“ sa vypúšťajú a nahrádzajú sa slovami „zvyčajne sa rozmnožuje koreňových odrezkov alebo rastlinami v kvetináčoch, ak je to možné a ak sú dostupné z pestovateľskej oblasti Tettnang“. V odseku 2 druhej vete sa slová „štyri výhonky“ nahrádzajú slovami „dva až štyri výhonky“.

Dôvod:

Ako už bolo uvedené, pestujú sa nové odrody. Keďže v Bádensku-Württembersku chmeľ nešľachtí, ale v Bavorsku áno, malo by sa zrušiť 100 % obmedzenie a záväzok rozmnožovania v pestovateľskej oblasti Tettnang alebo doplniť iným znením. Dodatok „dva až štyri výhonky“ sa musí doplniť, pretože nové systémy pestovania a odrody takisto umožňujú vedenie len dvoch, spravidla troch výhonkov.

V jednotnom dokumente nie sú v tomto bode žiadne zmeny.

Zmeny špecifikácie výrobku, písmeno f) „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“

Bod 1. „Špecifickosť zemepisnej oblasti“

Odsek 1 posledná veta: Pred slová „len aromatický chmeľ“ sa vkladajú slová „do tohto času“.

Bod 2. „Špecifickosť výrobku“

V prvom odseku sa vypustila druhá a tretia veta „Okrem hlavných druhov ‚Tettnanger‘ a ‚Hallertauer Mittelfrüher‘ sa pestujú aj druhy ‚Hallertauer Tradition‘ a ‚Perle‘. Druh ‚Tettnanger‘ sa pestuje výlučne v pestovateľskej oblasti Tettnang“.

Odsek 3: Text „96 % chmeľu Tettnang (odrody Tettnanger a Hallertauer) patrí do kategórie ‚najjemnejšia aróma‘; zvyšné 4 % (Perle a Hallertauer Tradition) sú v kategórii ‚aróma‘.“ sa vypustil.

V odseku 4 druhej vete sa vypúšťajú slová „v chmeľovom laboratóriu“ a nahrádzajú sa slovami „počas nezávislej kontroly kvality (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)“.

Dôvod:

Aj v tomto prípade sa predtým pestovali len štyri odrody; tento počet sa v súčasnosti zvýšil. Rozhodujúcim faktorom zostáva skutočnosť, že „Tettnanger Hopfen sú vymedzené ako aromatické odrody z oblasti Tettnang“. Údaje o percentách sa vypustili, pretože percentuálne podiely sa môžu každý rok meniť v závislosti od podmienok trhu a úrody. Od zberu v roku 2022 už „chmeľové laboratórium Tettnang“ neexistuje, a preto bolo vypustené.

Príslušné zmeny jednotného dokumentu:

Bod 5.1. „Špecifickosť zemepisnej oblasti“

Odsek 1, posledná veta: Za slová „V oblasti Tettnang“ sa vložili slová „do tohto času“.

Bod 5.2. „Špecifickosť výrobku“

V prvom odseku sa vypustila druhá a tretia veta „Okrem hlavných druhov ‚Tettnanger‘ a ‚Hallertauer Mittelfrüher‘ sa pestujú aj druhy ‚Hallertauer Tradition‘ a ‚Perle‘. Druh ‚Tettnanger‘ sa pestuje výlučne v pestovateľskej oblasti Tettnang“.

Odsek 3: Text „96 % chmeľu Tettnang (odrody Tettnanger a Hallertauer) patrí do kategórie ‚najjemnejšia aróma‘; zvyšné 4 % (Perle a Hallertauer Tradition) sú v kategórii ‚aróma‘.“ sa vypustil.

V odseku 5 druhej vete sa vypúšťajú slová „v chmeľovom laboratóriu Tettnang“ a nahrádzajú sa slovami „počas nezávislej kontroly kvality (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)“.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Tettnanger Hopfen“

Referenčné číslo EÚ: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Názov (názvy)**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nemecko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

1210 20 – Chmeľové šištičky, mleté, v prášku alebo vo forme peliet; lupulín

1210 10 – Chmeľové šištičky, nemleté, ani v prášku, ani vo forme peliet

1210 20 90 – Ostatné

1302 13 – šťavy a výťažky z chmeľu

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Botanika: z botanického hľadiska patrí chmeľ (*humulus lupulus*) do radu príhľavovitých (*urticales*) a do čeľade konopovitých (*cannabaceae*). Chmeľ je dvojdomá rastlina, tzn. jednotlivé rastliny tvoria buď výlučne samičie alebo výlučne samčie kvetenstvá. Pestuje sa len „samičí chmeľ“, z kvetov ktorého sa vyvinú šištice. Ochrana podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 [predtým nariadenie (EÚ) č. 1151/2012] sa má vzťahovať len na samičie chmeľové šištice (čerstvý chmeľ) a výrobky vzniknuté ich spracovaním (v tomto prípade na chmeľové pelety a extrakt chmeľu). Šištice pozostávajú zo šupín, šupiniek, stopky a vretena. V nich sa nachádzajú obsahové látky chmeľu „Tettnanger Hopfen“ dôležité pre varenie piva. Chmeľ je krátkodenná rastlina, tzn. rast nastáva počas predlžujúcich sa dní, kvitnúť začína približne od 21. júna, keď sa dni začnú skracovať. Tettnanger Hopfen dorastá vďaka výhodným podmienkam pestovateľskej oblasti (pôda, množstvo zrážok a priemerné teploty) v porovnaní s ostatnými oblasťami pestovania chmeľu do výšky až do 8,30 m (oporné konštrukcie v iných oblastiach majú spravidla výšku 7 – 7,50 m). Ide o rýchlo rastúcu (až 30 cm za deň) a pravotočivú rastlinu.

Ako „Tettnanger Hopfen“ sa označujú všetky aromatické odrody z pestovateľskej oblasti Tettnang.

Použitie: Tettnanger Hopfen sa takmer výlučne (približne 99 %) využíva pri výrobe piva (len veľmi malá časť sa využíva vo farmácii). K zákazníkovi sa dostáva prevažne v spracovanej forme ako chmeľové pelety a v menšej miere aj ako extrakt chmeľu, keďže pri extrakcii sa môžu stratiť vzácne aromatické látky chmeľu Tettnanger Hopfen.

Zložky: obsahové látky, ktoré majú rozhodujúci vplyv na arómu, sú horčiny (chmeľové živice), aromatické látky (éterické oleje) a triesloviny (polyfenoly). Tettnang patrí do oblastí pestovania aromatických odrôd chmeľu.

Tettnanger Hopfen vďačí za svoje svetové renomé predovšetkým mimoriadne jemným aromatickým látkam, ktoré sa skladajú z vyše 300 zložiek éterických olejov (tzv. buket chmeľu). Opis arómy chmeľu Tettnanger Hopfen sa pohybuje na škále kvetinová, citrusová, ovocná, ríbezľová, sladká, korenistá. Celkový dojem „aróma“ sa v prípade pestovateľskej oblasti Tettnang opisuje ako harmonická, ale intenzívna a jemná.

Okrem tohto rozdelenia sa odrody v rámci obchodovania s chmeľom oficiálne posudzujú podľa komponentov „najjemnejšia aróma, aróma, horký chmeľ a chmeľ s vysokým obsahom alfa horkých látok“. Keďže mnohé z 300 aromatických zložiek ešte nie je možné senzoricky uchopiť, spoliehajú sa osoby zodpovedné v pivovaroch za rozhodnutia a nákup chmeľu ešte stále na subjektívny dojem z arómy (nákupca pri výbere strčí nos do chmeľu). Odborníci označujú Tettnanger Hopfen ako najjemnejší chmeľ.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celá výroba surového chmeľu až po balenie šištíc, označenie a certifikáciu v stredisku kvality, prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Zemepisná oblasť zodpovedá pestovateľskej oblasti Tettnang, ktorá zahŕňa:

1. v okrese Bodamské jazero (Bodenseekreis)

   obce Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen a Tettnang;

2. vo vidieckom okrese Ravensburg

   obce Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (územie bývalých obcí Neuravensburg a Schomburg) a

3. obce Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn a Wasserburg (Bodensee) vo vidieckom regióne Lindau (Bodensee).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Dobrá povesť výrobku

☑ Daná kvalita

☐ iné vlastnosti

Zhrnutie súvislosti

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prvá písomná zmienka o pestovaní chmeľu v oblasti Tettnang pochádza z roku 1150 (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 12). V roku 1838 vtedajšia radnica v Tettnangu evidovala 14 pivovarov (porovnaj Memminger „*Beschreibung des Oberamts Tettnang*“, 1838, s. 62), z toho tri pre mesto. O tri roky neskôr, teda v roku 1841, ich už bolo šesť (P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994, s. 13). Ich majitelia si chmeľ pestovali sami. Plánovane sa začal pestovať od roku 1844, keď ho zaviedol obvodný lekár Johann Nepomuk von Lentz spolu s ďalšími ôsmimi občanmi mesta Tettnang, cielene pre klimatickú hranicu oblasti pestovania viniča (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 15). Od roku 1860 sa oblasť pestovania chmeľu rozšírila a spojila sa so staršou pestovateľskou oblasťou Altshausen na severe (kde sa chmeľ pestoval približne od roku 1821); P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994, s. 14). V roku 1864 sa obrábalo 91 ha; v roku 1866 sa toto množstvo zvýšilo na 160 ha, v roku 1875 na 400 ha a v roku 1914 na 630 ha (P. Heidtmann, „Grünes Gold“, 1994, s. 22 a nasl.). Najväčší rozmach pestovateľskej oblasti Tettnang nastal v deväťdesiatych rokoch 20. storočia – na 1 650 hektárov (správa EÚ o trhu s chmeľom z roku 1997, správa združenia HVG z roku 1997). V pestovateľskej oblasti Tettnang sa dovtedy vždy selektoval a pestoval len aromatický chmeľ.

Tettnanger Hopfen sa pestuje výlučne na štrku nižšie položených terás vytvorených neskorou morénou Würmskej doby ľadovej, v kotline rieky Schussen, pozdĺž rieky Argen a na jej ľadovcových brehoch. Táto geologická formácia s hlbokými prameňmi spodnej vody umožňuje chmeľu hlboko sa zakoreniť (až do hĺbky 2 m). Zároveň zabezpečuje chmeľu stálu vlahu – aj pri extrémnych suchách. Významnú úlohu pri rozvinutí všetkých aróm chmeľu Tettnanger Hopfen hrá aj mierna klíma vo výške 400 až 600 m nad hladinou mora, ktoré ovplyvňuje aj Bodamské jazero.

Tettnanger Hopfen sa pestuje v oblasti s jedinečnými klimatickými podmienkami (stredné hodnoty priemernej ročnej teploty, počet slnečných hodín a množstvo zrážok). Napríklad priemerné hodnoty uplynulých 30 rokov (stav z roku 2009) s teplotou 9,4 stupňov Celzia, takmer 1 800 slnečných hodín a množstvom zrážok 1 136 mm sú vysoko nad tridsaťročným priemerom ostatných pestovateľských oblastí v Nemecku.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Ako „Tettnanger Hopfen“ sa označujú všetky aromatické odrody z pestovateľskej oblasti Tettnang.

Tettnanger Hopfen obsahuje jemné aromatické látky, ktoré sa skladajú z vyše 300 zložiek éterických olejov (tzv. buket chmeľu). Opis arómy chmeľu Tettnanger Hopfen sa pohybuje na škále kvetinová, citrusová, ovocná, ríbezľová, sladká, korenistá. Celkový dojem „aróma“ sa v prípade pestovateľskej oblasti Tettnang opisuje ako harmonická, ale intenzívna a jemná.

Tettnanger Hopfen sa vyznačuje aj veľkou homogenitou. Dokazuje to každoročná externá kontrola kvality chmeľových dávok počas nezávislej kontroly kvality (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF). Tieto závery v prípade odrody Tettnanger potvrdila aj univerzita v Hohenheime, v prípade druhu Hallertauer Mittelfrüher pivovar Anheuser/Busch.

Tettnanger Hopfen si vybudoval dobrú povesť aj ďaleko za hranicami regiónu pestovania. Najjemnejšia aróma z malej, ale ušľachtilej metropoly pestovania chmeľu Tettnang si získala priaznivcov na celom svete, od Japonska až po Spojené štáty. Mimoriadnym prejavom úcty a kvality výrobku je napríklad, keď pivovarníci v Spojených štátoch na svojich obaloch uvádzajú „brewed with Tettnang Hops“ („uvarené z chmeľu odrody Tettnang“), čo sa nezriedka deje. Vďaka svojej kvalite dosahuje Tettnanger Hopfen stále najvyššie predajné ceny (ročné správy EÚ z 90tych rokov, ročné správy 1990 – 2000 bavorského krajinského orgánu, P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, s. 368, 369). Ale aj ľudia v chmeľovom mestečku Tettnang žijú chmeľom. Dôkazom sú regionálne štruktúry a udalosti spojené s chmeľom Tettnanger Hopfen. Napríklad múzeum Tettnang Hop Museum, založené v roku 1995, dokumentuje celú fascinujúcu kultúru spojenú s chmeľom. Na 4 km dlhom náučnom chodníku sa záujemcovia môžu dozvedieť všetky informácie a zaujímavosti o Tettnanger Hopfen. Pestovateľskou oblasťou Tettnang prechádza aj cyklistický okruh s celkovou dĺžkou 42 km. Na každoročných chmeľových slávnostiach v Tettnang-Kau oslavujú obyvatelia oblasti Tettnang vždy v auguste krátko pred začatím zberu dlhú tradíciu „svojho zeleného zlata“. Spomenúť musíme aj „chmeľové panovníčky“ (chmeľová kráľovná a dve princezné) oblasti Tettnang, ktoré sa volia každé dva roky a ktoré chmeľ Tettnanger Hopfen reprezentujú na regionálnej i na medzinárodnej úrovni.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Spolupôsobenie geologického podkladu (kvalita pôdy) a klimatických podmienok vytvárajú optimálne podmienky pre rast a vytváranie šištíc chmeľu Tettnanger Hopfen a tým aj jeho do veľkej miery zemepisne podmienenej homogenity. Významnú úlohu pri rozvinutí mimoriadne jemnej arómy chmeľu Tettnanger Hopfen hrá akosť pôdy vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako aj mierna klíma, ktorú ovplyvňuje aj Bodamské jazero. Tettnanger Hopfen vďačí za svoje svetové renomé predovšetkým mimoriadne jemnej aróme. Dlhoročná tradícia pestovania chmeľu v regióne Tettnang tiež svedčí o tom, že miestne obyvateľstvo sa s chmeľom Tettnanger Hopfen stotožnilo a chmeľ má svoje pevné miesto v kultúrnom živote regiónu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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