C/2025/5775

28.10.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5775)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Tettnanger Hopfen“

Referenčna številka EU: PGI-DE-0528-AM01 – 5. avgust 2025

1. **Ime proizvoda**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZGO

☐ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Nemčija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Zvezno ministrstvo za pravosodje in varstvo potrošnikov

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Tettnanger Hopfen“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143, v katerih sprememba:

(a) pri kmetijskih proizvodih pomeni spremembo imena ali uporabe tega imena;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda, zato jo je treba razvrstiti kot standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

„Tettnanger Hopfen“

Opis

Spremembe oddelka (b) Opis v specifikaciji proizvoda

V drugem stavku odstavka 1 je bil črtan sklic na prejšnjo Uredbo (ES) št. 510/2006 in vstavljen sklic na veljavno Uredbo (EU) 2024/1143. V prvem odstavku sta bila črtana zadnja dva stavka „Poleg glavnih sort Tettnanger (od leta 1973 enotna sorta ‚Tettnanger Frühhopfen‘; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 342) in Hallertauer Mittelfrüher se gojita tudi sorti Hallertauer Tradition in Perle. Sorta Tettnanger se goji izključno na pridelovalnem območju Tettnang.“. V prvem stavku odstavka 5 je bila črtana beseda „uradno“ in nadomeščena z besedno zvezo „pogosto dodatno“, za besedilom „‚hmelj z visoko vsebnostjo alfa kislin‘“ pa je bilo vstavljeno besedilo „ter ‚dišavni hmelj‘“. V drugem stavku odstavka 5 je bilo črtano besedilo „96 % hmelja ‚Tettnang Hopfen‘ (sorti Tettnanger in Hallertauer) spada v skupino ‚fine arome‘, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino ‚aroma‘.“.

Razlog

Ko se je pripravljala prejšnja specifikacija proizvoda, so se gojile le štiri aromatične sorte (tettnanger, hallertauer mittelfrüher, perle in hallertauer tradition). Ker se dandanes goji veliko aromatičnih sort, omejitev na štiri sorte ne bi smela več veljati. Imena sort ne bi smela biti določena, saj se njihovo število še naprej povečuje. Dodana je bila kategorija dišavnega hmelja (izrazito aromatične sorte). Zato bi bilo treba vključiti to aromatično kategorijo.

Ustrezne spremembe enotnega dokumenta

Točka 3.2 Opis proizvoda

V četrtem stavku odstavka 1 je bil črtan sklic na prejšnjo Uredbo (ES) št. 510/2006 in vstavljen sklic na veljavno Uredbo (EU) 2024/1143. V prvem odstavku sta bila črtana zadnja dva stavka „Poleg glavnih sort Tettnanger (od leta 1973 enotna sorta ‚Tettnanger Frühhopfen‘; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 42) in Hallertauer Mittelfrüher se gojita tudi sorti Hallertauer Tradition in Perle. Sorta Tettnanger se goji izključno na pridelovalnem območju Tettnang.“. V prvem stavku odstavka 5 je bila beseda „uradno“ nadomeščena z besedno zvezo „pogosto dodatno“, za besedilom „‚hmelj z visoko vsebnostjo alfa kislin‘“ pa je bilo vstavljeno besedilo „ter ‚dišavni hmelj‘“. V drugem stavku odstavka 5 je bilo črtano besedilo „96 % hmelja ‚Tettnang Hopfen‘ (sorti Tettnanger in Hallertauer) spada v skupino ‚fine arome‘, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino ‚aroma‘.“.

Spremembe oddelka (e) Proizvodni postopek v specifikaciji proizvoda

Drugi stavek odstavka 1 je bil spremenjen: besedilo „razmnožuje s tako imenovanim neukoreninjenim potaknjencem, odlomljenim iz lastne rastline ali s sosednjih polj, vsekakor pa izključno s pridelovalnega območja Tettnang“ je bilo črtano in nadomeščeno z besedilom „običajno razmnožuje z neukoreninjenimi potaknjenci ali sadikami, ki po možnosti in glede na razpoložljivost izvirajo s pridelovalnega območja Tettnang“. V drugem stavku odstavka 2 je bila besedna zveza „4 poganjki“ nadomeščena z besedilom „dva do štirje poganjki“.

Razlog

Kot je bilo že navedeno, se gojijo nove sorte. Ker žlahtnjenje hmelja ne poteka v Baden-Württembergu, pač pa na Bavarskem, bi bilo treba odpraviti 100-odstotno omejitev in obveznost razmnoževanja na pridelovalnem območju Tettnang ali ju dopolniti z drugačnim besedilom. Besedilo „dva do štirje poganjki“ je treba dodati, ker se lahko zaradi novih sistemov gojenja in sort speljeta tudi samo dva, običajno pa trije poganjki.

Enotni dokument v zvezi s to točko ni spremenjen.

Spremembe točke (f) Povezava z geografskim območjem v specifikaciji proizvoda

Točka 1 Posebnost geografskega območja

Zadnji stavek odstavka 1: pred besedilom „vedno izbirali in gojili samo aromatičen hmelj“ je bila vstavljena besedna zveza „do takrat“.

Točka 2 Posebnosti proizvoda

V odstavku 1 sta bila črtana drugi in tretji stavek „Poleg glavnih sort Tettnanger in Hallertauer Mittelfrüher se gojita tudi sorti Hallertauer Tradition in Perle. Sorta Tettnanger se goji izključno na pridelovalnem območju Tettnang.“.

Odstavek 3 je bil črtan: „96 % hmelja ‚Tettnang Hopfen‘ (sorti Tettnanger in Hallertauer) spada v skupino ‚fine arome‘, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino ‚aroma‘.“.

V drugem stavku odstavka 4 je bilo črtano besedilo „v specializiranem laboratoriju v samem Tettnangu“ in nadomeščeno z besedilom „med neodvisnim nadzorom kakovosti (*Neutrale Qualitätsfeststellung*, NQF)“.

Razlog

Tudi tukaj gre za to, so se prej gojile le štiri sorte, vendar se je to število zdaj povečalo. Odločilni dejavnik ostaja dejstvo, da je „hmelj ‚Tettnanger Hopfen‘ opredeljen kot hmelj aromatičnih sort s pridelovalnega območja Tettnang […]“. Odstotni delež je bil črtan, ker se lahko vsako leto spremeni glede na tržne razmere in stanje pridelka. Specializirani laboratorij v Tettnangu od leta obiranja 2022 ne obstaja več in je bil zato ustrezno črtan.

Ustrezne spremembe enotnega dokumenta

Točka 5.1 Posebnosti geografskega območja

Zadnji stavek odstavka 1: za besedilom „Na območju Tettnang so“ je bila vstavljena besedna zveza „do takrat“.

Točka 5.2 Posebnosti proizvoda

V odstavku 1 sta bila črtana drugi in tretji stavek „Poleg glavnih sort Tettnanger in Hallertauer Mittelfrüher se gojita tudi sorti Hallertauer Tradition in Perle. Sorta Tettnanger se goji izključno na pridelovalnem območju Tettnang.“.

Odstavek 3 je bil črtan: „96 % hmelja ‚Tettnang Hopfen‘ (sorti Tettnanger in Hallertauer) spada v skupino ‚fine arome‘, preostali 4 % (Perle in Hallertauer Tradition) pa v skupino ‚aroma‘.“.

V drugem stavku odstavka 5 je bilo črtano besedilo „v specializiranem laboratoriju v samem Tettnangu“ in nadomeščeno z besedilom „med neodvisnim nadzorom kakovosti (*Neutrale Qualitätsfeststellung*, NQF)“.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Tettnanger Hopfen“

Referenčna številka EU: PGI-DE-0528-AM01 – 5. avgust 2025

1. **Ime**

„Tettnanger Hopfen“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Nemčija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

1210 20 – Hmeljni storžki, zdrobljeni, zmleti ali v peletih; lupulin

1210 10 – Hmeljni storžki, nezdrobljeni in nezmleti in ne v peletih

1210 20 90 – drug

1302 13 – Rastlinski sokovi in ekstrakti iz hmelja

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Botanika: botanično spada hmelj (*Humulus lupulus*) v red koprivovcev (*Urticales*) in družino konopljevk (*Cannabaceae*). Hmelj je dvodomna rastlina, to pomeni, da se na vsaki rastlini razvije ali samo žensko ali samo moško socvetje. Goji se samo „hmelj ženskega spola“, katerega cvetovi so združeni v socvetje, ki se pozneje razvije v storžke. Zaščita v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 (prej Uredba (EU) št. 1151/2012) se lahko nanaša samo na ženske hmeljeve storžke (nepredelani hmelj) in proizvode, ki nastanejo z njihovo predelavo, v tem primeru zlasti hmeljni peleti in hmeljni izvleček. Hmeljev storžek sestavljajo predlisti, krovni listi, pecelj storžka in vretence storžka, ki zagotavljajo pomembne sestavine hmelja „Tettnanger Hopfen“ za varjenje piva. Hmelj je rastlina kratkodnevnica, to pomeni, da v višino raste spomladi, ko se dnevi daljšajo, in cveti okrog 21. junija, ko se dnevi krajšajo. Zaradi ugodnih krajevnih dejavnikov (tal, količine padavin in povprečnih temperatur) v primerjavi z drugimi nasadi hmelj „Tettnanger Hopfen“ zraste v višino do 8,30 m (hmeljske žičnice na drugih hmeljiščih so praviloma visoke 7–7,50 m). Hmelj „Tettnanger Hopfen“ je hitro rastoča rastlina (do 30 cm na dan) in se vzpenja v smeri urnega kazalca.

Vse aromatične sorte s pridelovalnega območja Tettnang so opredeljene kot „Tettnanger Hopfen“.

Uporaba: hmelj „Tettnanger Hopfen“ se skoraj izključno uporablja (približno 99 %) za proizvodnjo piva (neznatni delež pa je namenjen farmaciji). Strankam se dobavlja po predelavi, pretežno v obliki hmeljnih peletov in manj v obliki izvlečka hmelja, ker se lahko pri ekstrakciji izgubijo njegove dragocene aromatične snovi.

Sestavine: pomembne sestavine v hmelju so grenčine (hmeljska smola), aromatične snovi (eterična olja) in tanini (polifenoli). Tettnang je opredeljen kot območje, kjer rastejo aromatične sorte hmelja.

Hmelj „Tettnanger Hopfen“ je svetovno znan tudi in predvsem zaradi zelo finih arom, ki jih sestavlja več kot 300 sestavin eteričnih olj (dobljenih iz hmeljne cvetice). Spekter arom hmelja „Tettnanger Hopfen“ se opisuje kot cvetoč, citrusen, saden, sladkast, pikanten in ribezen. Celotni aromatični učinek hmelja, ki raste na območju Tettnang, se opisuje kot harmoničen, trajno poln in blag.

Poleg te razvrstitve hmeljska trgovina sorte pogosto dodatno uvršča v kategorijo „finoaromatični“, „aromatični“, „grenčični hmelj“ in „hmelj z visoko vsebnostjo alfa kislin“ ter „dišavni hmelj“. Ker številnih od 300 aromatičnih sestavin senzorično še ni mogoče zaznati, je pri odgovornih za sprejemanje odločitev in nabavnikih v pivovarnah še vedno pomemben subjektivni vtis arome (nabavniki med izbiranjem nos potopijo v hmelj). Po mnenju poznavalcev s tega področja je hmelj „Tettnanger Hopfen“ najfinejši hmelj.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celotna proizvodnja surovega hmelja – vse do pakiranja hmeljevih storžkov, pečatenja in certificiranja v lokalnem centru za pečatenje – poteka na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Geografsko območje obsega pridelovalno območje Tettnang. To vključuje:

(1) v deželnem okrožju (*Landkreis*) Bodenskega jezera

občine Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen in Tettnang;

(2) v deželnem okrožju Ravensburg

občine Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (območje nekdanjih občin Neuravensburg in Schomburg) ter

(3) v deželnem okrožju Lindau (Bodensko jezero) občine Bodolz, Lindau (Bodensko jezero), Nonnenhorn in Wasserburg (Bodensko jezero).

5. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☑ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Prve listine o pridelavi hmelja na območju Tettnang segajo v leto 1150 (P. Heidtmann, *Grünes Gold* (Zeleno zlato), 1994, str. 12). Leta 1838 je bilo v okrožju Tettnang 14 pivovarn (glej von Memminger, *Beschreibung des Oberamts Tettnang* (Opis okrožja Tettnang), 1838, str. 62), od tega so bile tri pivovarne v mestu Tettnang. Tri leta pozneje, torej leta 1841, je število pivovarn naraslo na šest (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 13). Njihovi lastniki so hmelj gojili sami. Načrtno gojenje je potekalo od leta 1844, ko ga je okrajni zdravnik Johann Nepomuk von Lentz iz Tettnanga skupaj z osmimi meščani uvedel na območjih, ki so bila klimatsko manj ugodna za vinogradništvo (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 15). Širitev površin, ki so se na severu kmalu priključile starejšemu pridelovalnemu območju v bližini Altshausna (tam so hmelj gojili približno od leta 1821; glej P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 14), se je začela leta 1860 (91 ha v letu 1864, 160 ha v letu 1866, 400 ha v letu 1875, 630 ha v letu 1914; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 22 in naslednje). Največjo razširitev je pridelovalno območje Tettnang doživelo v devetdesetih letih 20. stoletja, in sicer na 1 650 hektarjev (*EU-Hopfenmarkt-Bericht 1997* (Poročilo Komisije iz leta 1997 o položaju proizvodnje in trženja hmelja), *HVG-Bericht 1997*). Na območju Tettnang so do takrat vedno izbirali in gojili samo aromatični hmelj.

Hmelj „Tettnanger Hopfen“ se goji izključno na tako imenovanem nizkoterasastem gramozu, mladi moreni iz würmske ledene dobe, v porečju Schussen, vzdolž reke Argen in na drugih ledenodobnih obrobjih. Ta sestava tal, kjer so v globini tokovi podtalnice, omogoča hmelju, da razvije do 2 metra globoke korenine. To zagotavlja nepretrgano vlaženje rastline tudi v izjemno sušnih obdobjih. Zmerno blago podnebje (na nadmorski višini med 400 m in 600 m), na katero vpliva tudi Bodensko jezero, dodatno pomembno prispeva k temu, da se v celoti izrazi aroma hmelja „Tettnanger Hopfen“.

Raste v edinstvenih podnebnih razmerah (srednje vrednosti povprečnih letnih temperatur, obdobje sončnih dni in količina padavin). Z 9,4 °C, skoraj 1 800 sončnimi urami in 1 136 mm padavin povprečne vrednosti, dosežene v zadnjih 30 letih (podatki iz leta 2009), daleč presegajo povprečne vrednosti na drugih nemških območjih pridelave hmelja.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Vse aromatične sorte s pridelovalnega območja Tettnang so opredeljene kot „Tettnanger Hopfen“.

Hmelj „Tettnanger Hopfen“ vsebuje zelo fine aromatične snovi, ki jih sestavlja več kot 300 sestavin eteričnih olj (dobljenih iz hmeljne cvetice). Spekter arom hmelja „Tettnanger Hopfen“ se opisuje kot cvetoč, citrusen, saden, sladkast, pikanten in ribezen. Celotni aromatični učinek hmelja, ki raste na območju Tettnang, se opisuje kot harmoničen, trajno poln in blag.

Hmelj „Tettnanger Hopfen“ je poleg tega zelo homogen. To vsako leto potrdijo analize, s katerimi se med neodvisnim nadzorom kakovosti (*Neutrale Qualitätsfeststellung*, NQF) preverijo zunanje kakovostne značilnosti serij hmelja. Te ugotovitve je za sorto tettnang potrdila tudi Univerza Hohenheim, za sorto hallertauer mittelfrüher pa pivovarna Anheuser/Busch.

Hmelj „Tettnanger Hopfen“ si je pridobil sloves daleč zunaj meja dežele. Fina aroma hmelja iz majhne, vendar elegantne metropole hmelja Tettnang ima ljubitelje po vsem svetu ter je enako priljubljena na Japonskem kot tudi v ZDA. Poseben izraz cenjenosti in kakovosti proizvoda je na primer, če pivovar v ZDA svoj sodček označi z etiketo „brewed with Tettnang Hops“ (izdelano iz hmelja iz Tettnanga), kar se ne zgodi redko. Hmelj „Tettnanger Hopfen“ zaradi kakovosti vselej dosega najvišje prodajne cene (letna poročila Evropske komisije za devetdeseta leta 20. stoletja, letna poročila Bayerische Landesanstalt za obdobje 1990–2000; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, str. 368 in 369). Tudi prebivalci mesta hmelja Tettnang živijo za hmelj in z njim. To kažejo deželne strukture in prireditve, posvečene hmelju „Tettnanger Hopfen“. Tako se na primer v muzeju hmelja, ki deluje od leta 1995, kaže vsa prevzetost nad kulturo hmeljarstva. Na štirikilometrski tettnanški učni poti o hmelju zainteresirani obiskovalci najdejo vse, kar je vredno vedeti o hmelju „Tettnanger Hopfen“. Dvainštiridesetkilometrska označena hmeljarska pot v Tettnangu kolesarja popelje čez pridelovalno območje Tettnang. Prebivalci Tettnanga v mestu Tettnang-Kau vsako leto v avgustu pred obiranjem priredijo praznik hmelja, na katerem proslavljajo dolgo tradicijo „zelenega zlata“. Ne nazadnje pa vsako drugo leto poteka izbor kraljice hmelja in dveh princes, ki hmelj „Tettnanger Hopfen“ predstavljajo doma in v tujini.

5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)*

Skupni učinek geološke sestave tal in podnebnih danosti daje hmelju „Tettnanger Hopfen“ optimalne razmere za rast in razvoj storžkov ter s tem pretežno geografsko pogojeno homogenost. K razvoju posebno fine arome tega hmelja bistveno pripomoreta tudi vrsta tal na opredeljenem geografskem območju in zmerno blago podnebje, ki ga pomaga uravnavati Bodensko jezero. Hmelj „Tettnanger Hopfen“ je svoj mednarodni sloves pridobil zlasti zaradi te arome. Zaradi dolge tradicije gojenja hmelja v tettnanški regiji so se tudi tamkajšnji prebivalci poistovetili s hmeljem „Tettnanger Hopfen“, ki je trdno zasidran v lokalnem kulturnem življenju.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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