C/2025/5775

28.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5775)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Tettnanger Hopfen”

EU-referensnummer: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Produktens namn**

”Tettnanger Hopfen”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SGB

☐ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Tyskland

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Beteckning

Förbundsministeriet för rättsliga frågor och konsumentskydd

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringsansökan för den skyddade geografiska beteckningen ”Tettnanger Hopfen” gäller ingen av de tre situationer som utgör en ”unionsändring” enligt artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143, närmare bestämt

a) för jordbruksprodukter, en ändring av namnet eller användningen av namnet,

b) en risk för att sambandet med det geografiska området upphävs,

c) ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten, och den bör därför klassificeras som en ”standardändring”.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tettnanger Hopfen

Beskrivning

Ändringar av produktspecifikationen, avsnitt b ”Beskrivning”

I första stycket andra meningen har hänvisningen till den tidigare förordningen (EG) nr 510/2006 strukits, och hänvisningen till den nu gällande förordningen (EU) 2024/1143 har införts. I det första stycket har de två sista meningarna strukits: ”Utöver de viktigaste sorterna kända under namnet Tettnanger (sedan 1973 enhetligt 'Tettnanger Frühhopfen', se P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 342), och Hallertauer Mittelfrüher odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tettnanger odlas uteslutande i odlingsområdet Tettnang.”. I femte stycket första meningen har ”officiellt” strukits och ersatts med ”dessutom ofta”, och ”och 'smakhumle'” har lagts till efter ”högalfahumle”. I femte stycket andra meningen har ”96 % av Tettnanger Hopfen (sorterna Tettnanger och Hallertauer) hamnar i kategorin 'feinstes Aroma', resten (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin 'Aroma'” strukits.

Motivering:

När den förra specifikationen utarbetades odlades endast fyra aromatiska sorter (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle och Hallertauer Tradition). Eftersom ett stort antal aromatiska sorter odlas i dag bör gränsen på fyra sorter inte längre gälla. Inga namn bör anges, eftersom antalet sorter utökas hela tiden. Kategorin ”smakhumle” (särskilt aromatiska sorter) har lagts till. Därför bör denna aromkategori också ingå.

Relevanta ändringar av det sammanfattande dokumentet:

Punkt 3.2 ”Beskrivning av produkten”

I första stycket fjärde meningen har hänvisningen till den tidigare förordningen (EG) nr 510/2006 strukits, och hänvisningen till den nu gällande förordningen (EU) 2024/1143 har införts. I det första stycket har de två sista meningarna strukits: ”Utöver de viktigaste sorterna kända under namnet Tettnanger (sedan 1973 enhetligt 'Tettnanger Frühhopfen', se P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 42), och Hallertauer Mittelfrüher odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tettnanger odlas uteslutande i odlingsområdet Tettnang.”. I femte stycket första meningen har ordet ”officiellt” ersatts med orden ”dessutom ofta”, och orden ”och 'smakhumle'” har lagts till efter ordet ”högalfahumle”. I femte stycket andra meningen har ”96 % av Tettnanger Hopfen (sorterna Tettnanger och Hallertauer) hamnar i kategorin 'feinstes Aroma', resten (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin 'Aroma'” strukits.

Ändringar av produktspecifikationen, avsnitt e ”Produktionsprocess”

Första stycket andra meningen har ändrats på följande sätt: ”med skott från egen odling eller grannodlingar, men alltid till 100 % från området Tettnang” har strukits och ersatts med ”förökas vanligen genom skott eller krukväxter, där så är möjligt och om dessa finns tillgängliga från odlingsområdet i Tettnang”. I andra stycket andra meningen har ”fyra skott” ersatts med ”två till fyra skott”.

Motivering:

Som redan har nämnts odlas nya sorter hela tiden. Eftersom ingen humleodling äger rum i Baden-Württemberg, men förekommer i Bayern, bör den fullständiga begränsningen av och åtagandet om förökning inom odlingsområdet i Tettnang avskaffas eller kompletteras med en annan formulering. Tillägget ”två till fyra skott” är nödvändigt eftersom nya odlingssystem och odlingssorter även tillåter förökning av endast två, men i allmänhet tre skott.

Det finns inga ändringsförslag på denna punkt i det sammanfattande dokumentet.

Ändringar av produktspecifikationen, avsnitt f ”Samband med det geografiska området”

Punkt 1 ”Specifika uppgifter om det geografiska området”

Första stycket sista meningen: ”fram till dess” har lagts till före ”endast aromhumle”.

Punkt 2 ”Specifika uppgifter om produkten”

I första stycket har andra och tredje meningen, ”Utöver de viktigaste sorterna Tettnanger och Hallertauer-Mittelfrüher, odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tettnanger odlas uteslutande i odlingsområdet Tettnang.”, strukits.

Tredje stycket: Meningen ”96 % av ’Tettnanger Hopfen’ (sorterna Tettnanger och Hallertauer) hamnar i kategorin ’feinstes Aroma’, de resterande 4 % (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin ’Aroma’.” har strukits.

I fjärde stycket andra meningen har ”i Tettnangs humlelaboratorium” strukits och ersatts med ”under den oberoende kvalitetskontrollen (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)”.

Motivering:

Även här motiveras ändringen av att det tidigare endast odlades fyra sorter och att detta antal nu har ökat. Den avgörande faktorn är fortfarande det faktum att ”Tettnanger Hopfen definieras som aromsorter från odlingsområdet Tettnang”. Strykning av procentsatser, eftersom procentsatserna kan ändras från år till år till följd av marknads- och odlingsvillkoren. Från och med skörden 2022 finns ”Tettnangs humlelaboratorium” inte längre kvar, och hänvisningar till detta laboratorium har därför strukits.

Relevanta ändringar av det sammanfattande dokumentet:

Punkt 5.1 ”Specifika uppgifter om det geografiska området”

Första stycket sista meningen: ”fram till dess” har lagts till efter ”i området Tettnang”.

Punkt 5.2 ”Specifika uppgifter om produkten”

I första stycket har andra och tredje meningen, ”Utöver de viktigaste sorterna Tettnanger och Hallertauer-Mittelfrüher, odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tettnanger odlas uteslutande i odlingsområdet Tettnang.”, strukits.

Tredje stycket: Meningen ”96 % av ’Tettnanger Hopfen’ (sorterna Tettnanger och Hallertauer) hamnar i kategorin ’feinstes Aroma’, de resterande 4 % (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin ’Aroma’.” har strukits.

I femte stycket andra meningen har ”i Tettnangs humlelaboratorium” strukits och ersatts med ”under den oberoende kvalitetskontrollen (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF)”.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Tettnanger Hopfen”

EU-referensnummer: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Namn**

”Tettnanger Hopfen”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SUB

☑ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Tyskland

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

1210 20 – Humle, mald, pulveriserad eller i form av pelletar; lupulin

1210 10 – Humle, varken mald, pulveriserad eller i form av pelletar

1210 20 90 – Annan

1302 13 – Humleextrakt

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Botanik: Humle (*Humulus lupulus*) hör till släktet hampväxter (Cannabaceae) och ordningen urticales. Humlen är dioik, dvs. på en och samma planta bildas enbart hon- eller enbart hanblommor. Det är honblommorna som odlas, eftersom dessa blommor bildar kottarna. Den skyddade geografiska beteckningen enligt förordning (EU) 2024/1143 (tidigare förordning (EU) nr 1151/2012) omfattar bara honväxter av humle och de förädlingsprodukter som framställs av dessa, främst humlepellets och humleextrakt. Humlekottarna består av täckblad, stjälk och själva kotten, och innehåller de för bryggerisektorn så värdefulla ingredienser som präglar Tettnanger Hopfen. Humle är en kortdagsväxt, dvs. den växer i höjden så länge dagarna blir längre (långdag), och blommar från och med midsommar, när dagarna blir kortare (kortdag). Tack vare de gynnsamma tillväxtvillkoren (mark, nederbörd och medeltemperatur) uppnår Tettnanger Hopfen, till skillnad från humle i andra odlingsområden, en höjd på upp till 8,3 m (ställningarna i andra områden är i regel 7–7,5 m höga). Tettnanger Hopfen är snabbväxande (upp till 30 cm per dag) och högerslingrande.

”Tettnanger Hopfen” är en benämning som omfattar aromatiska sorter från odlingsområdet Tettnang.

Användning: Tettnanger Hopfen används så gott som uteslutande (omkring 99 %) i framställningen av öl (en liten del används inom läkemedelsindustrin). Tettnanger Hopfen saluförs främst i bearbetad form som humlepellets, och i mindre utsträckning som humleextrakt, eftersom värdefulla aromater kan gå förlorade vid extraktion.

Beståndsdelar: Humlens värdefulla beståndsdelar är bitterämnen (humlehartser), aromater (eteriska oljor) och garvsyror (polyfenol). Tettnang räknas som humleodlingsområde.

Tettnanger Hopfen har fått sin internationella ryktbarhet tack vare dess särskilda aromater, vilka utgörs av över 300 eteriska oljor (från humleblomman). Beskrivningen av aromen för Tettnanger Hopfen omfattar adjektiv som blommig, citrusaktig, fruktig, sötaktig, kryddig och vinbärsdoftande. Sammanfattande beskrivs aromen för humle odlad i området Tettnang som harmonisk, intensiv och mild.

Därutöver delar humlehandeln dessutom ofta in sorterna i kategorier som ”finaste aromhumle”, ”aromhumle”, ”bitterhumle”, ”högalfahumle” och ”smakhumle”. Eftersom många av de 300 aromkomponenterna ännu inte kan fastställas med mätning är det fortfarande de subjektiva aromintrycken som är avgörande för beslutsfattare och bryggeriernas upphandlare (upphandlarna luktar på humlen). Kännare definierar i sådana situationer Tettnanger Hopfen som den finaste humlen.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

-

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionen av råhumle, fram till förpackningen av humlekottarna, stämplingen och certifieringen i den lokala förseglingshallen, sker i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

-

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

-

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Det geografiska området omfattar odlingsområdet Tettnang. Detta består av följande:

1. I området kring Bodensjön (Landkreis)

   kommunerna Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen och Tettnang,

2. I Ravensburg

   kommunerna Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (de tidigare kommunerna Neuravensburg och Schomburg).

3. I Lindau (Bodensjön) kommunerna Bodolz, Lindau (Bodensjön), Nonnenhorn och Wasserburg (Bodensjön).

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☑ Anseende

☑ En viss kvalitet

☐ Andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Redan år 1150 dokumenterades humleodlingen i Tettnangområdet (se P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 12). År 1838 fanns fjorton bryggerier i trakten, varav tre i själva staden Tettnang (se von Memminger (red.), *Beschreibung des Oberamts Tettnang*, 1838, s. 62). Tre år senare, år 1841, hade staden redan sex bryggerier (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 13). Bryggeriägarna odlade sin egen humle. År 1844 införde distriktsläkaren (Unteramtsarzt) Johann Nepomuk von Lentz, tillsammans med åtta invånare i staden, planmässig odling avpassad för den här trakten i utkanten av det klimatområde där vin kan odlas (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 15). Från och med 1860 utvidgades området och anslöt till det äldre odlingsområdet kring Altshausen i norr (där humle odlats sedan cirka 1821, se P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 14) (91 ha 1864, 160 ha 1866, 400 ha 1875, 630 ha 1914, P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 22 och framåt). Sin största utvidgning upplevde området på 1990-talet, när det växte till 1 650 ha (EU:s rapport om humle från 1997, HVG-Bericht 1997). I området Tettnang selekteras och odlas fram till dess endast aromhumle.

Tettnanger Hopfen odlas uteslutande på moränmark från Würmistiden, den s.k. Niederterrassenschotter. Denna mark, med djupa grundvattenströmmar, gör att humlen utvecklar djupa rötter (upp till 2 meter). Samtidigt har den alltid tillgång till vatten, även vid extrem torka. Det milda klimatet, som påverkas av Bodensjön och av höjden över havet (400–600 m) spelar också en viktig roll för aromen hos Tettnanger Hopfen.

Området erbjuder unika odlingsvillkor för humlen (medeltemperatur, soltimmar och nederbördsmängd). Genomsnittsvärdena under de senaste 30 åren (2009 års siffror) ligger långt över värdena för andra tyska odlingsområden, med en medeltemperatur på 9,4 grader, nästan 1 800 soltimmar och 1 136 mm årsnederbörd.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

”Tettnanger Hopfen” är en benämning som omfattar aromatiska sorter från odlingsområdet Tettnang.

Tettnanger Hopfen innehåller särskilda aromatiska ämnen, som består av över 300 eteriska oljor (från humleblomman). Beskrivningen av aromen för Tettnanger Hopfen omfattar adjektiv som blommig, citrusaktig, fruktig, sötaktig, kryddig och vinbärsdoftande. Sammanfattande beskrivs aromen för humle odlad i området Tettnang som harmonisk, intensiv och mild.

Tettnanger Hopfen kännetecknas även av hög homogenitet. De analyser av humlepartiernas yttre kvalitetskännetecken som genomförs inom ramen för en oberoende kvalitetskontroll (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) intygar detta varje år. Dessa slutsatser har dessutom bekräftats av universitetet i Hohenheim beträffande Tettnanger Hopfen och av bryggeriet Anheuser/Busch för sorten Hallertauer Mittelfrüher.

Tettnanger Hopfen har därför blivit känd långt utanför de regionala gränserna. Dess fina arom har gjort den eftertraktad utanför den lilla humlemetropolen Tettnang, och humlen exporteras både till Japan och till Förenta staterna. Det är ett särskilt tecken på uppskattning och kvalitet när bryggerier i Förenta staterna trycker ”brewed with Tettnang Hops” på sina etiketter, vilket ofta förekommer. Tettnanger Hopfen har alltid värderats mycket högt på grund av produktens höga kvalitet (EU-årsrapporter under 1990-talet, årsrapporter 1990–2000 från Bayerns Landesanstalt, P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 368 och 369). I humlestaden Tettnang lever befolkningen också med och för humlen. Detta speglas i de regionala strukturerna och evenemangen kring humleproduktionen. Sedan 1995 finns det till exempel ett humlemuseum i Tettnang, som dokumenterar humlekulturen. Intresserade turister kan gå den fyra km långa humlestigen och lära sig allt som är värt att veta om Tettnanger Hopfen. Den 42 km långa ”Tettnanger Hopfenschleife” (humlerundan) ger cyklister möjlighet att lära känna odlingsområdet. Varje år i augusti, strax före skörden, anordnas en humlefestival i Tettnang-Kau, då invånarna firar sitt ”gröna guld”. Sist men inte minst väljs vartannat år humlefurstar (en humledrottning och två humleprinsessor) som på ett fördelaktigt sätt representerar Tettnanger Hopfen både internationellt och regionalt.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)*

Kombinationen av de geologiska egenskaperna i marken och klimatförhållandena medför optimal tillväxt för Tettnanger Hopfen och kottbildningen och ger humlen dess geografiska homogenitet. En viktig orsak till den synnerligen fina aromen hos humlen Tettnanger Hopfen finner man i jordmånen i det avgränsade geografiska området och i det milda klimatet som påverkas av Bodensjön. Tettnanger Hopfen har fått sitt världsrykte tack vare denna arom. Den gamla traditionen med humleodling i Tettnang-området har också medfört att befolkningen där identifierar sig med humlen Tettnanger Hopfen, som är förankrad i det lokala kulturlivet.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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