

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 482/2012 DER KOMMISSION**vom 7. Juni 2012****zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung
(Tettnanger Hopfen (g.g.A.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 4 Unterabsatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Deutschlands auf Genehmigung von Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Tettnanger Hopfen“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 415/2010 der Kommission⁽²⁾ eingetragen worden ist.
- (2) Zweck des Antrags sind die nachstehenden Änderungen der Spezifikation: Aus arbeitsökonomischen Gründen wird die Einführung neuer Aufleitsysteme zugelassen. Die Ausdehnung des Schnittzeitraums ermöglicht eine bessere Anpassung an zunehmend ungünstigere Witterungseinflüsse. Bei den neuen Aufleitsystemen wird ein

Herbizideinsatz zugelassen, um die Wasserverfügbarkeit für die Hopfenpflanze zu erhöhen. Aufgrund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse wird die maximale Trocknungstemperatur auf 65 °C angehoben.

- (3) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um geringfügige Änderungen im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Tettnanger Hopfen“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II der vorliegenden Verordnung enthält das „Einziges Dokument“ mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. Juni 2012

*Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Dacian CIOLOŞ
Mitglied der Kommission*

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.⁽²⁾ ABl. L 119 vom 13.5.2010, S. 5.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten geografischen Angabe „Tettninger Hopfen“ werden genehmigt:

Herstellungsverfahren:

1. Die nachfolgenden Sätze 4 bis 6 werden komplett gestrichen:

Der Tettninger Hopfenpflanzer kann seine Arbeiten im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten, in denen das Draht-aufhängen bereits im Winter stattfindet, erst im Frühjahr beginnen. Dies liegt an gebietsspezifischen Aufleitsystemen. Während in anderen Anbaugebieten die Großraumanlage (Einreihensystem) vorherrscht, bilden in Tettning 6 Reihen ein sog. „Fach“ und erst dann folgt die Fahrgasse.

Begründung: Die Einführung (verschiedener) neuer Aufleitsysteme erfolgt aus arbeitsökonomischen Gründen, sie erleichtert insbesondere den Einsatz von Maschinen.

2. In Satz 7 wird „Anfang bis Mitte April“ ersetzt durch „Anfang März bis Mitte April“.

Begründung: Die Ausdehnung des Schnittzeitraums ermöglicht eine bessere Anpassung an klimatisch bedingte zunehmend ungünstigere Witterungseinflüsse und erlaubt zudem einen optimierten Personaleinsatz.

3. Die nachfolgenden Sätze 16 und 17 werden komplett gestrichen:

Eine Besonderheit besteht darin, dass ab der Blühphase eine Begrünung erfolgt (Herbizideinsatz ist im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten durch eine Selbstverpflichtung untersagt) und folglich keine Bodenbearbeitungsmaßnahmen mehr durchgeführt werden müssen. Eine Bodenverdichtung und Ausschwemmungen sollen dadurch verhindert, die Humusbildung gefördert werden.

Begründung: Neue Aufleitsysteme können den Herbizideinsatz notwendig machen. Dieser erfolgt nur in den — relativ seltenen Fällen — einer starken Unkrautbildung und ist erforderlich, um die Wasserverfügbarkeit für die Hopfenpflanze zu erhöhen. Nachteilige Auswirkungen auf die Qualität des Hopfens sind dadurch nicht zu erwarten.

4. In Satz 20 wird „62 Grad“ durch „65 Grad“ ersetzt.

Begründung: Neue wissenschaftliche Erkenntnisse können eine Trocknungstemperatur von bis zu 65 Grad erforderlich machen. Die Anhebung der maximalen Trocknungstemperatur entspricht den Allgemeinen Vereinbarungen zum Hopfenlieferungsvertrag; hier ist in der Qualitätstabelle für deutschen Siegelhopfen festgelegt, dass Rohhopfen mit einer Temperatur von 60-65 °C zu trocknen ist. Die Trocknung bei höherer Temperatur dient zudem der Steigerung der Energieeffizienz. Eine Beeinträchtigung des hochfeinen Aromas erfolgt hierdurch nicht.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„TETTNANGER HOPFEN“

EG-Nr.: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Tettnanger Hopfen“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Erzeugnisart**

Klasse 1.8: Andere unter Anhang I des AEU-Vertrags fallende Erzeugnisse (Gewürze usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Botanik: Botanisch gehört der Hopfen (*Humulus lupulus*) zur Ordnung der Nesselgewächse (*Urticales*) und zur Familie der Hanfgewächse (*Cannabaceae*). Der Hopfen ist zweihäusig, d. h., auf einer Pflanze bilden sich entweder nur weibliche oder männliche Blütenstände. Angebaut wird nur „weiblicher Hopfen“, aus dessen Blüten sich die Dolden entwickeln. Der Schutz nach Verordnung (EG) Nr. 510/2006 soll sich nur auf die weiblichen Hopfendolden (Naturhopfen) und die daraus resultierenden Verarbeitungsprodukte, hier im speziellen Hopfenpellets und Hopfenextrakt, beziehen. Die Hopfendolde besteht aus Vorblättern, Deckblättern, Doldenstiel sowie der Hopfenspindel und ist Trägerin der brauwertvollen Inhaltsstoffe des Tettnanger Hopfens. Der Hopfen ist eine Kurztagspflanze, d. h., das Längenwachstum findet bei zunehmender Tageslänge (Langtag), die Blüte ab ca. 21. Juni bei abnehmender Tageslänge (Kurztag) statt. Der Tettnanger Hopfen erreicht aufgrund begünstigter Standortfaktoren (Boden, Niederschlagsmengen und Durchschnittstemperaturen) entgegen anderen Anbaugebieten eine Wuchshöhe von bis zu 8,30 m (Gerüstanlagen in den anderen Anbaugebieten sind in der Regel 7-7,50 m hoch). Er ist schnellwachsend (bis zu 30 cm pro Tag) und rechtswindend. Als „Tettnanger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettnang definiert. Neben den Hauptsorten Tettnanger (ab 1973 der einheitliche „Tettnanger Frühhopfen“; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 342) und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettnanger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettnang angebaut.

Verwendung: Tettnanger Hopfen dient fast ausschließlich (ca. 99 %) der Bierproduktion (ein geringer Teil geht in die Pharmazie). Tettnanger Hopfen geht überwiegend in der verarbeiteten Form von Hopfenpellets und zum geringeren Teil in der Form von Hopfenextrakt zum Kunden, da bei der Extraktion wertvolle Aromastoffe des Tettnanger Hopfens verloren gehen können.

Inhaltsstoffe: Die wertgebenden Inhaltsstoffe des Hopfens sind Bitterstoffe (Hopfenharze), Aromastoffe (ätherische Öle) und Gerbstoffe (Polyphenole). Tettnang definiert sich als Aromahopfen-Anbaugebiet.

Der Tettnanger Hopfen verdankt seine weltweite Reputation auch und im Besonderen den hochfeinen Aromastoffen, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettnanger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettnang angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Neben dieser Einteilung werden Sorten vom Hopfenhandel offiziell nach den Komponenten als „feinstes Aroma“, „Aroma“, „Bitterstoffhopfen“ und „Hochalphahopfen“ beurteilt. 96 % des Tettnanger Hopfens (Sorten Tettnanger und Hallertauer) fallen in die Gruppe „feinstes Aroma“, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe „Aroma“. Da eine Vielzahl der 300 Aromakomponenten sensorisch noch nicht greifbar ist, zählt bei den Entscheidungsträgern und Einkäufern der Brauereien immer noch der subjektive Aromaeindruck (bei der Ausmusterung steckt der Einkäufer seine Nase in den Hopfen). Kenner in der Szene wissen hierbei den Tettnanger Hopfen als feinsten Hopfen zu definieren.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die gesamte Erzeugung des Rohhopsens bis zum Verpacken der Hopfendolden und der Siegelung und Zertifizierung in der örtlichen Siegelhalle erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet entspricht dem Anbaugebiet Tettngang. Dieses umfasst:

1. im Bodenseekreis die Gemeinden Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen und Tettngang;
2. im Landkreis Ravensburg die Gemeinden Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (Gebiet der früheren Gemeinden Neuravensburg und Schomburg);
3. im Landkreis Lindau (Bodensee) die Gemeinden Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn und Wasserburg (Bodensee).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Anbau von Hopfen im Tettnganger Gebiet wird 1150 erstmals urkundlich erwähnt (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 12). Brauereien sind 1838 im damaligen Oberamt Tettngang 14 genannt (v. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettngang“, 1838, S. 62), davon 3 für die Stadt. Drei Jahre später, 1841, sind es schon 6 (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 13). Deren Besitzer zogen ihren Hopfen selbst. Der planmäßige Anbau erfolgte ab 1844, als ihn der Tettnganger Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz zusammen mit acht Stadtbürgern einfuhrte, gezielt für den klimatischen Grenzbereich des Weins (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 15). Die flächenmäßige Expansion, die im Norden bald Anschluss fand zum älteren Anbaugebiet um Altshausen (ab ca. 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 14), erfolgte ab 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 22ff.). Die größte Ausdehnung erfuhr das Anbaugebiet Tettngang in den Neunzigern des 20. Jahrhunderts auf 1 650 Hektar (EU-Hopfenmarkt-Bericht 1997, HVG-Bericht 1997). Im Gebiet Tettngang wurde immer nur Aromahopfen selektiert und kultiviert.

Der Tettnganger Hopfen wird ausschließlich auf dem sog. Niederterrassenschotter, der Jungmoräne der Würm-Eiszeit angebaut, im Schussenbecken, entlang der Argen und an deren eiszeitlichen Rändern. Diese Bodenformation mit tiefer liegenden Grundwasserströmen ermöglicht ihm tief zu wurzeln (bis zu 2 m). Gleichzeitig erfolgt dadurch eine kontinuierliche Feuchtigkeitsversorgung, auch bei extremen Trockenperioden. Das hier zwischen 400 und 600 m ü. NN herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielt beim Tettnganger Hopfen eine weitere, wesentliche Rolle für die Aromausprägung.

Der Tettnganger Hopfen findet klimatische Bedingungen vor (Mittelwerte der Jahresdurchschnittstemperatur, Sonnenscheindauer und Niederschlagsmenge), die einzigartig sind. So liegen z. B. die Durchschnittswerte der letzten 30 Jahre (Stand 2009) mit einer Temperatur von 9,4 Grad Celsius, knapp 1 800 Sonnenstunden und einer Niederschlagsmenge von 1 136 mm weit über den 30-jährigen Durchschnittswerten der anderen deutschen Anbaugebiete.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Als „Tettnganger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettngang definiert. Neben den Hauptsorten Tettnganger und Hallertauer Mittelfrüher werden auch die Sorten Hallertauer Tradition und Perle angebaut. Die Sorte Tettnganger wird ausschließlich im Anbaugebiet Tettngang angebaut.

Der Tettnganger Hopfen enthält hochfeine Aromastoffe, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettnganger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettngang angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Nach den Kategorien des Hopfenhandels fallen 96 % des Tettninger Hopfens (Sorten Tettninger und Hallertauer) in die Gruppe „feinstes Aroma“, die restlichen 4 % (Perle und Hallertauer Tradition) in die Gruppe „Aroma“.

Tettninger Hopfen zeichnet sich ferner durch eine hohe Homogenität aus.

Die Untersuchungen der angelieferten Hopfenpartien auf äußere Qualitätsmerkmale im Tettninger Hopfenlabor bescheinigen dies jährlich.

Für die Sorte Tettninger wurde dies zudem durch die Uni Hohenheim, für die Sorte Hallertauer Mittelfrüher von der Brauerei Anheuser/Busch bestätigt.

Weit über die regionalen Grenzen hinaus hat sich der Tettninger Hopfen einen Namen gemacht. Feinstes Aroma aus der kleinen, aber feinen Hopfenmetropole Tettning findet weltweit seine Liebhaber und ist in Japan nicht weniger beliebt denn in den USA. Ein besonderer Ausdruck von Wertschätzung und Güte z. B. ist, wenn der Brauer in den USA seine Gebinde mit dem Label-Aufdruck „brewed with Tettning Hops“ ausweist, was nicht selten vorkommt. Tettninger Hopfen erzielt ob seiner Güte stets die höchsten Verkaufspreise (EU-Jahresberichte 90er Jahre, Jahresberichte 1990-2000 Bayer. Landesanstalt; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 368 u. 369). Aber auch die Menschen in der Hopfenstadt Tettning selber leben für und mit dem Hopfen. Dies machen die regionalen Strukturen und Ereignisse rund um den Tettninger Hopfen deutlich. So zeigt z. B. das seit 1995 bestehende Tettninger Hopfenmuseum die ganze Faszination der Hopfenkultur. Auf dem 4 km langen Tettninger Hopfenlehrpfad findet der interessierte Besucher alles Wissenswerte über den Tettninger Hopfen. Die mit 42 km Gesamtlänge ausgewiesene Tettninger Hopfenschlaufe führt den Radfahrer durch das Anbaugebiet Tettning. Auf dem jährlich im August, kurz vor der Ernte, stattfindenden Hopfenfest in Tettning-Kau zelebrieren die Einwohner Tettnings die lange Tradition „ihres grünen Goldes“. Last but not least repräsentieren die alle 2 Jahre neugewählten Tettninger Hopfenhoheiten (Hopfenkönigin + 2 Prinzessinnen) den Tettninger Hopfen regional und international.

- 5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Das Zusammenwirken von geologischer Grundlage (Bodengüte) und klimatischen Gegebenheiten bewirkt ein Optimum bei Aufwuchs und Doldenbildung des Tettninger Hopfens und damit seine weitgehend geografisch bedingte Homogenität. Die Bodenbeschaffenheit im abgegrenzten geografischen Gebiet und das hier herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielen zudem eine wesentliche Rolle für die Ausprägung des besonders feinen Aromas beim Tettninger Hopfen. Insbesondere diesem verdankt der Tettninger Hopfen seine weltweite Reputation. Die lange Tradition des Hopfenanbaus im Tettninger Gebiet hat ferner dazu geführt, dass sich die Menschen in der Region mit dem Tettninger Hopfen identifizieren und dieser dort einen festen Platz im kulturellen Leben einnimmt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Markenblatt Heft 33 vom 20.8.2010, Teil 7a-bb, S. 14729

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/19450>
