

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 482/2012 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Ιουνίου 2012

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Tettnanger Hopfen (ΠΠΕ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 7 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γερμανίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Tettnanger Hopfen», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 415/2010 της Επιτροπής ⁽²⁾.
- (2) Στόχος της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών. Επιτρέπονται νέα γραμμικά συστήματα υποστήριξης με πασσάλους για οικονομικούς λόγους. Η περίοδος κοπής αναπροσαρμόζεται, ώστε να καταστεί δυνατή η καλύτερη προσαρμογή σε μετεωρολογικούς παράγοντες ολόένα και λιγότερο ευνοϊκούς. Επιτρέπεται η χρήση ζιζανιοκτόνων με τα νέα γραμμικά συστήματα υποστήριξης με πασσάλους,

προκειμένου να αυξηθεί ποσότητα νερού που είναι διαθέσιμη για τα φυτά λυκίσκου. Η μέγιστη θερμοκρασία ξήρανσης αυξάνεται σε 65 °C λόγω της εμφάνισης νέων επιστημονικών γνώσεων.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να ανατρέξει στη γραπτή διαδικασία των άρθρων 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Tettnanger Hopfen» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Ιουνίου 2012.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

⁽²⁾ ΕΕ L 119 της 13.5.2010, σ. 5.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Tettnanger Hopfen»:

Μέθοδος παραγωγής:

1. Η τέταρτη, πέμπτη και έκτη φράση που ακολουθούν απαλείφονται στο σύνολό τους:

Στο Tettnang οι καλλιεργητές δεν μπορούν να αρχίσουν την εργασία τους πριν από την άνοιξη, σε αντίθεση με άλλες περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου όπου τα συρμάτινα συστήματα στήριξης τοποθετούνται κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Αυτό οφείλεται στα ειδικά συστήματα πλέγματος της περιοχής: ενώ σε άλλες περιοχές επικρατεί το σύστημα των μεγάλων αποστάσεων (μονής σειράς), στο Tettnang σχηματίζονται «διαμερίσματα» από έξι σειρές λυκίσκου μεταξύ των διόδων για μηχανική καλλιέργεια.

Εξήγηση: Η εισαγωγή (ποικίλων) νέων γραμμικών συστημάτων υποστήριξης με πασσάλους εξηγείται από οικονομικούς λόγους, καθώς διευκολύνει ιδίως τη χρήση των μηχανημάτων.

2. Στην έβδομη φράση, οι λέξεις «πριν τα μέσα Απριλίου» αντικαθίστανται από τις λέξεις «από τις αρχές Μαρτίου έως τα μέσα Απριλίου».

Εξήγηση: Η επιμήκυνση της περιόδου κοπής επιτρέπει καλύτερη προσαρμογή σε ολοένα δυσμενέστερους μετεωρολογικούς παράγοντες λόγω κλιματικής αλλαγής και επιτρέπει επίσης την καλύτερη χρήση της εργατικής δύναμης.

3. Η δέκατη έκτη και δέκατη έβδομη φράση που ακολουθούν απαλείφονται στο σύνολό τους:

Μια ιδιαιτερότητα έγκειται στο γεγονός ότι από τη φάση της ανθοφορίας υπάρχει φυτοκάλυψη (σε αντίθεση με άλλες περιοχές καλλιέργειας, οι καλλιεργητές λυκίσκου της περιοχής Tettnang αυτοδεσμεύθηκαν να μη χρησιμοποιούν ζιζανιοκτόνα), το οποίο σημαίνει ότι δεν απαιτείται καμία μετέπειτα κατεργασία του εδάφους. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπονται η συμπίεση και η διάβρωση του εδάφους και διευκολύνεται ο σχηματισμός χούμου.

Εξήγηση: Είναι δυνατόν τα νέα γραμμικά συστήματα υποστήριξης με πασσάλους να καταστήσουν αναγκαία τη χρήση ζιζανιοκτόνων. Αυτό συμβαίνει ειδικά στις περιπτώσεις —σχετικά σπάνιες— έντονης αύξησης των ζιζανίων και είναι απαραίτητη προκειμένου να είναι μεγαλύτερη η ποσότητα νερού που είναι διαθέσιμη για τα φυτά λυκίσκου. Η ποιότητα του λυκίσκου δεν θα επηρεαστεί αρνητικά.

4. Στην εικοστή φράση, «62 °C» αντικαθίσταται από «65 °C».

Εξήγηση: Λόγω της εμφάνισης νέων επιστημονικών γνώσεων, μπορεί να αποδειχθεί αναγκαία η εφαρμογή μέγιστης θερμοκρασίας ξήρανσης 65 °C. Η αύξηση της μέγιστης θερμοκρασίας ξήρανσης αντιστοιχεί στις γενικές συνθήκες της σύμβασης παράδοσης του λυκίσκου. Ο πίνακας που αφορά την ποιότητα του γερμανικού λυκίσκου διευκρινίζει ότι ο ανεπεξέργαστος λυκίσκος πρέπει να ξηραίνεται σε θερμοκρασία 60-65 °C. Επιπλέον, η ξήρανση σε υψηλότερη θερμοκρασία βελτιώνει την ενεργειακή απόδοση. Η εργασία αυτή δεν έχει καμία αρνητική επίδραση στο εξαιρετικά λεπτό άρωμα του λυκίσκου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«TETTNANGER HOPFEN»

Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ()

1. Ονομασία

«Tetttnanger Hopfen»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.8: Λοιπά προϊόντα του παραρτήματος I της Συνθήκης (μπαχαρικά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Βοτανική: Από βοτανική άποψη ο λυκίσκος (*Humulus lupulus*) ανήκει στην τάξη των ουρτικωδών (Urticaceae) και στην οικογένεια των κανναβινιδών (Cannabaceae). Είναι δίοικο φυτό, δηλαδή κάθε φυτό φέρει μόνο θηλυκά ή μόνο αρσενικά άνθη. Καλλιεργούνται μόνο «θηλυκά» φυτά, των οποίων τα άνθη σχηματίζουν κωνοειδείς ταξιανθίες (κώνους). Η προστασία βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 αφορά μόνον τους θηλυκούς κώνους λυκίσκου (Naturhopfen – φυσικός λυκίσκος) και τα προϊόντα μεταποίησής τους (στην προκειμένη περίπτωση, σφαιρίδια και εκχύλισμα λυκίσκου). Ο κώνος του λυκίσκου αποτελείται από βράκτια, βρακτιδία, ποδίσκο και στρόβιλο, που παρέχουν τα πολύτιμα συστατικά ζυθοποίησης του λυκίσκου του Tetttnang. Ο λυκίσκος είναι βραχυήμερο φυτό, δηλαδή αυξάνεται την άνοιξη, όταν η διάρκεια της ημέρας μεγαλώνει, και ανθίζει από την 21η Ιουνίου και μετά, όταν η διάρκεια της ημέρας μικραίνει. Χάρη στις ευνοϊκές τοπικές συνθήκες (ποιότητα του εδάφους, ύψος βροχοπτώσεων, μέσες θερμοκρασίες), ο λυκίσκος «Tetttnanger Hopfen» μπορεί να φθάσει σε ύψος 8,3 μέτρων, σε αντίθεση με λυκίσκους άλλων περιοχών (οι πάσσαλοι στήριξης που χρησιμοποιούνται στις άλλες περιοχές καλλιέργειας λυκίσκου, κατά κανόνα, δεν υπερβαίνουν σε ύψος τα 7-7,5 μέτρα). Ο λυκίσκος «Tetttnanger Hopfen» αυξάνεται με ταχύ ρυθμό (έως 30 cm ημερησίως) και αναρριχάται περιελισσόμενος κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Ως «Tetttnanger Hopfen» ορίζονται οι αρωματικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή του Tetttnang. Επιπλέον των κύριων ποικιλιών Tetttnanger (από το 1973 φέρουν την ενιαία ονομασία «Tetttnanger Frühhopfen» P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 342) και Hallertauer Mittelfrüher, καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες Hallertauer Tradition και Perle. Η ποικιλία Tetttnanger καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Tetttnang.

Χρήση: Ο λυκίσκος «Tetttnanger Hopfen» χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά (κατά 99 % περίπου) στη ζυθοποιία, ενώ ένα μικρό μόνον ποσοστό χρησιμοποιείται σε φαρμακευτικά προϊόντα. Οι πελάτες προμηθεύονται τον λυκίσκο «Tetttnanger Hopfen» σε μορφή κυρίως σφαιριδίων και, σε μικρότερο βαθμό, ως εκχύλισμα, δεδομένου ότι με την εκχύλιση μπορεί να απολεσθούν πολύτιμες αρωματικές ουσίες του λυκίσκου αυτού.

Συστατικά: Τα συστατικά που προσδίδουν στον λυκίσκο την αξία του είναι οι πικρές ουσίες (ρητίνες), οι αρωματικές ουσίες (αιθέρια έλαια) και οι τανίνες (πολυφαινόλες). Το Tetttnang ορίζεται ως μια περιοχή καλλιέργειας αρωματικού λυκίσκου.

Ο λυκίσκος «Tetttnanger Hopfen» οφείλει την παγκόσμια φήμη του στις εξαιρετικά λεπτές αρωματικές του ουσίες, οι οποίες συνίστανται από περισσότερα από 300 αιθέρια έλαια (το καλούμενο «άρωμα του λυκίσκου» — Hopfenblume). Το άρωμα του λυκίσκου του Tetttnang περιγράφεται, μεταξύ άλλων, ως άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, φρουτώδες, άρωμα φραγκοστάφυλων, υπόγλυκο και πικάντικο. Η γενική αίσθηση του αρώματος του λυκίσκου που καλλιεργείται στην περιοχή Tetttnang περιγράφεται ως αρμονικό, γεμάτο και ήπιο άρωμα που διαρκεί.

Επιπλέον της ταξινόμησης αυτής, οι ποικιλίες λυκίσκου κατατάσσονται επισημώς από τον κλάδο του λυκίσκου βάσει των συστατικών στις κατηγορίες «λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα», «αρωματικός λυκίσκος», «πικρός λυκίσκος», «λυκίσκος υψηλής περιεκτικότητας σε συστατικά α-». Το 96 % του λυκίσκου «Tetttnanger Hopfen» (ποικιλίες Tetttnanger και Hallertauer) ανήκει στην κατηγορία «λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα», ενώ το υπόλοιπο 4 % (Perle και Hallertauer Tradition) ανήκει στην κατηγορία «αρωματικός λυκίσκος». Καθώς πολλά από τα 300 αρωματικά συστατικά δεν ανιχνεύονται με οργανοληπτική εξέταση, η κρίση των ζυθοποιών και των αγοραστών της ζυθοποιίας εξακολουθεί να στηρίζεται στην υποκειμενική αίσθηση του αρώματος (κατά την επιλογή του, ο αγοραστής σκύβει και μυρίζει τα διάφορα είδη λυκίσκου). Οι γνώστες συνήθως χαρακτηρίζουν τον λυκίσκο «Tetttnanger Hopfen» ως τον εκλεκτότερο όλων.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο της παραγωγής ανεπεξέργαστου λυκίσκου, έως τη συσκευασία των κώνων λυκίσκου, τη σφράγιση και την πιστοποίηση στο τοπικό κέντρο πιστοποίησης, εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή παραγωγής Tett nang και περιλαμβάνει:

1. Στο διοικητικό διαμέρισμα (Landkreis) Bodenseekreis, τις κοινότητες Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen και Tett nang.
2. Στο διοικητικό διαμέρισμα Ravensburg, τις κοινότητες Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (περιοχή των προηγούμενων κοινότητων Neuravensburg και Schomburg)
3. στο διοικητικό διαμέρισμα Lindau (Bodensee), τις κοινότητες Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn και Wasserburg (Bodensee).

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η πρώτη επίσημη καταγραφή της καλλιέργειας λυκίσκου στην περιοχή Tett nang ανάγεται στο 1150 (P. Heidtmann *Grünes Gold* 1994, σ. 12). Το έτος 1838 αναφέρονται 14 ζυθοποιεία στη διοικητική υποδιάρθρωση Oberamt του Tett nang [βλέπε Memminger (επιμ.) *Beschreibung des Oberamts Tett nang*, 1838, σ. 62], εκ των οποίων τα τρία λειτουργούσαν στην πόλη. Τρία έτη αργότερα, το 1841, είχαν ήδη αυξηθεί σε έξι (P. Heidtmann *Grünes Gold* 1994, σ. 13). Οι ιδιοκτήτες των ζυθοποιείων καλλιεργούσαν οι ίδιοι τον λυκίσκο που χρησιμοποιούσαν. Η μεθοδική του καλλιέργεια εισήχθη το 1844 από τον ιατρό του Tett nang, Johann Nepomuk von Lentz, και οκτώ πολίτες, προοριζόμενη για το κλιματικό όριο της περιοχής αμπελοκαλλιέργειας (P. Heidtmann *Grünes Gold* 1994, σ. 15). Η καλλιέργεια του λυκίσκου άρχισε να επεκτείνεται το 1860 περίπου, συναντώμενη προς τα βόρεια με την παλαιότερη περιοχή καλλιέργειας Altshausen (όπου καλλιεργούνταν λυκίσκος από το 1821 περίπου· P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, σ. 14 — το 1864 καλλιεργούνταν 91 εκτάρια, το 1866 160 εκτάρια, το 1875 400 εκτάρια και το 1914 630 εκτάρια· P. Heidtmann *Grünes Gold* 1994, σ. 22 και ακόλουθες). Η περιοχή καλλιέργειας Tett nang γνώρισε τη μεγαλύτερη επέκταση κατά τη δεκαετία του 1990 με 1 650 εκτάρια (έκθεση σχετικά με την αγορά λυκίσκου στην ΕΕ 1997, HVG-Bericht 1997). Στη περιοχή Tett nang ανέκαθεν επιλέγεται και καλλιεργείται μόνον αρωματικός λυκίσκος.

Ο λυκίσκος «Tett nanger Hopfen» καλλιεργείται αποκλειστικά στην τούπη των χαμηλών αναβαθμίδων λιθώνων που σχηματίστηκαν κατά την τελευταία παγετώδη περίοδο (παγετώνας Würm), στη λεκάνη του Schussen κατά μήκος του ποταμού Argen και των οχθών του, που ανάγονται στην εποχή των παγετώνων. Αυτός ο γεωλογικός σχηματισμός, με τα υποκείμενα ρεύματα υπόγειων υδάτων, επιτρέπει στον λυκίσκο να αναπτύξει ρίζες σε βάθος έως 2 μέτρων. Συγχρόνως αποτελεί για τον λυκίσκο μια μόνιμη πηγή υγρασίας ακόμη και κατά τις περιόδους μεγάλης ξηρασίας. Το εύκρατο ήπιο κλίμα της περιοχής, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 400 έως 600 μέτρων, ρυθμιζόμενο και από τη λίμνη Κωνσταντία (Bodensee) είναι ένας ακόμη σημαντικός παράγοντας όσον αφορά το άρωμα του λυκίσκου «Tett nanger Hopfen».

Ο λυκίσκος «Tett nanger Hopfen» καλλιεργείται σε μοναδικές κλιματικές συνθήκες (μέσες τιμές ετήσιας θερμοκρασίας, ηλιοφάνειας, ύψους βροχοπτώσεων). Με θερμοκρασία 9,4 °C, ηλιοφάνεια σχεδόν 1 800 ωρών και βροχοπτώσεις 1 136 mm, οι μέσες τιμές που καταγράφηκαν την τελευταία 30ετία (δεδομένα του 2009) είναι πολύ ανώτερες από αυτές που έχουν καταγραφεί για άλλες περιοχές της Γερμανίας.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Ως «Tett nanger Hopfen» ορίζονται οι αρωματικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή του Tett nang. Επιπλέον των κύριων ποικιλιών Tett nanger και Hallertauer Mittelfrüher, καλλιεργούνται επίσης οι ποικιλίες Hallertauer Tradition και Perle. Η ποικιλία Tett nanger καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή Tett nang.

Ο λυκίσκος «Tett nanger Hopfen» περιέχει εξαιρετικά λεπτές αρωματικές ουσίες, οι οποίες συνίστανται από περισσότερα από 300 αιθέρια έλαια (το καλούμενο «άρωμα του λυκίσκου» — Hopfenblume). Το άρωμα του λυκίσκου του Tett nang περιγράφεται, μεταξύ άλλων, ως άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, φρουτώδες, άρωμα φραγκοστάφυλων, υπόγλυκο και πικάντικο. Η γενική αίσθηση του αρώματος του λυκίσκου που καλλιεργείται στην περιοχή Tett nang περιγράφεται ως αρμονικό, γεμάτο και ήπιο άρωμα που διαρκεί.

Σύμφωνα με τις κατηγορίες που έχουν επεξεργαστεί οι έμποροι λυκίσκου, το 96 % του λυκίσκου «Tettninger Hopfen» (ποικιλίες Tettninger και Hallertauer) ανήκει στην κατηγορία «λυκίσκος με πολύ λεπτό άρωμα», ενώ το υπόλοιπο 4 % (Perle και Hallertauer Tradition) ανήκει στην κατηγορία «αρωματικός λυκίσκος».

Ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» χαρακτηρίζεται επίσης από μεγάλη ομοιογένεια.

Αυτή διαπιστώνεται κάθε χρόνο από τις αναλύσεις που διενεργούνται σε ειδικευμένο εργαστήριο στο ίδιο το Tettngang και αφορούν τα εξωτερικά ποιοτικά χαρακτηριστικά του λυκίσκου κάθε παραδιδόμενης παρτίδας.

Τα πορίσματα των αναλύσεων έχουν επιπλέον επιβεβαιωθεί από το πανεπιστήμιο του Hohenheim για την ποικιλία Tettninger και από το ζυθοποιείο Anheuser/Busch για την ποικιλία Hallertauer Mittelfrühher.

Ο λυκίσκος «Tettninger Hopfen» έχει αποκτήσει φήμη που εκτείνεται πέρα από τα σύνορα της περιοχής. Σε όλον τον κόσμο, από την Ιαπωνία έως τις ΗΠΑ, υπάρχουν καταναλωτές που εκτιμούν το εξαιρετικά λεπτό άρωμα του προϊόντος της μικρής αλλά θαυμαστής μητρόπολης του λυκίσκου Tettngang. Ένα παράδειγμα της εκτίμησης και της σύνδεσης του λυκίσκου του Tettngang με την ποιότητα συναντάται στις ΗΠΑ, όπου συχνά οι ζυθοποιοί επικολλούν στα βαρέλια τους ετικέτα με την ένδειξη ότι το περιεχόμενο έχει υποστεί ζύμωση με λυκίσκο «Tettninger Hopfen». Χάρη στην ποιότητά του, ο λυκίσκος του Tettngang επιτυγχάνει πάντοτε την υψηλότερη τιμή πώλησης (ετήσιες εκδόσεις της ΕΕ της δεκαετίας του 1990, ετήσιες εκδόσεις των ετών 1990 έως 2000 του Landesanstalt της Βαυαρίας· P. Heidtmann Grünes Gold 1994, σ. 368-369). Αλλά και η ίδια η ζωή των κατοίκων της πόλης του λυκίσκου του Tettngang περιστρέφεται γύρω από αυτόν. Αυτό αποδεικνύεται από τις περιφερειακές δομές και εκδηλώσεις με επίκεντρο τον λυκίσκο «Tettninger Hopfen». Το μουσείο του λυκίσκου του Tettngang άνοιξε τις πύλες του το 1995 ως μάρτυρας της σημασίας της καλλιέργειας του λυκίσκου. Η εκπαιδευτική διαδρομή μήκους 4 km εξηγεί σε όλους τους ενδιαφερόμενους επισκέπτες όσα χρειάζεται να γνωρίζουν για τον λυκίσκο του Tettngang. Ο ποδηλατόδρομος συνολικού μήκους 42 km οδηγεί τους ποδηλάτες διαμέσου της περιοχής καλλιέργειας του λυκίσκου του Tettngang. Κάθε Αύγουστο, λίγο πριν τη συγκομιδή, διοργανώνεται στο Tettngang-Kau το φεστιβάλ του λυκίσκου, με το οποίο οι κάτοικοι του Tettngang εορτάζουν τη μακρόχρονη παράδοση του «πράσινου χρυσού» τους. Τέλος, ανά διετία, εκλέγονται οι «Υψηλότες του Λυκίσκου» (Tettninger Hopfenhoheiten — η βασίλισσα και δύο πριγκίπισσες), πρέσβειρες του λυκίσκου του Tettngang στη χώρα και στο εξωτερικό.

- 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Ο συνδυασμός των γεωλογικών (ποιότητα του εδάφους) και των κλιματικών παραγόντων παρέχει τις βέλτιστες συνθήκες για την ανάπτυξη του λυκίσκου «Tettninger Hopfen» και την παραγωγή κώνων και εξασφαλίζει ομοιογένεια που οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε γεωγραφικούς παράγοντες. Το εξαιρετικά λεπτό άρωμα του λυκίσκου «Tettninger Hopfen» οφείλεται επίσης, σε σημαντικό βαθμό, στη φύση του εδάφους της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής αλλά και το σχετικά ήπιο κλίμα της, στο οποίο ασκεί ρυθμιστική δράση και η λίμνη Κωνσταντία (Bodensee). Η διεθνής φήμη του λυκίσκου «Tettninger Hopfen» οφείλει ιδίως πολλά σε αυτό το άρωμα. Η μακρόχρονη παράδοση καλλιέργειας του λυκίσκου στην περιοχή του Tettngang είχε επίσης ως συνέπεια την ταυτοποίηση του πληθυσμού της περιοχής με τον λυκίσκο «Tettninger Hopfen», που συνδέεται άρρηκτα με την τοπική πολιτιστική ζωή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Markenblatt τεύχος 33 της 20.8.2010, μέρος 7a-bb, σ. 14729

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