



C/2025/5775

28.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ⁽¹⁾

(C/2025/5775)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Tettnanger Hopfen”

Numărul de referință al UE: PGI-DE-0528-AM01 - 5.8.2025

1. Denumirea produsului

„Tettnanger Hopfen”

2. Tipul indicației geografice

- ☒ IGP
☐ DOP
☐ IG

3. Sectorul

- ☒ Produse agricole
☐ Vinuri
☐ Băuturi spirtoase

4. Țara căreia îi aparține aria geografică

Germania

5. Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard

Denumire

Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (Ministerul Federal al Justiției și Protecției Consumatorilor)

6. Calificarea drept modificare standard

Cererea de modificare pentru IGP „Tettnanger Hopfen” nu vizează niciunul dintre cele trei cazuri considerate a fi o „modificare la nivelul Uniunii” în conformitate cu articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143, și anume:

- (a) în cazul produselor agricole, o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii;
(b) nu riscă să anuleze legătura cu mediul geografic;
(c) nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului și, prin urmare, trebuie clasificată drept „modificare standard”.

(¹) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate

Titlu

„Tettninger Hopfen”

Descriere

Modificări ale caietului de sarcini al produsului, secțiunea (b) Descriere

La alineatul (1) a doua teză, se elimină trimiterea la fostul Regulament (CE) nr. 510/2006 și se introduce trimiterea la Regulamentul (UE) 2024/1143 aflat în prezent în vigoare. La primul paragraf, au fost eliminate ultimele două propoziții „Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de «Tettninger» (din 1973, soiul uniform «Tettninger Frühhopfen»; P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, 342) «Hallertauer Mittelfrüher», se cultivă și soiurile «Hallertauer Tradition» și «Perle». Soiul «Tettninger» este cultivat exclusiv în zona de cultură «Tettninger Hopfen».” La alineatul (5) prima teză, cuvântul „oficial” se elimină și se înlocuiește cu cuvintele „uneori complementar”, iar cuvintele „și hamei savuros” se introduc după sintagma „hamei cu înalt conținut de acizi alfa”. La alineatul (5), se elimină a doua teză „96 % din hameiul din Tettninger (soiurile «Tettninger» și «Hallertauer») intră în categoria «aromat de primă calitate»; restul de 4 % («Perle» și «Hallertauer Tradition») se află în categoria «aromat».”

Explicație:

La momentul elaborării caietului de sarcini, în aria de cultivare Tettninger se cultivau doar patru soiuri aromatice (Tettninger, Hallertauer Mfr., Perle și Hallertauer Tradition). În prezent, se cultivă un număr mare de soiuri aromatice, astfel încât restricția privind patru soiuri trebuie eliminată în totalitate. Deoarece numărul de soiuri continuă să crească, nu ar trebui să se precizeze anumite soiuri. A fost adăugată categoria „hamei savuros” (în special cultivări aromatice). Prin urmare, această categorie aromatică trebuie inclusă.

Modificări ale documentului unic în consecință:

Punctul 3.2 Descrierea produsului

La alineatul (1) a patra teză, se elimină trimiterea la fostul Regulament (CE) nr. 510/2006 și se introduce trimiterea la Regulamentul (UE) 2024/1143 aflat în prezent în vigoare. La primul paragraf, au fost eliminate ultimele două propoziții „Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de «Tettninger» (din 1973, soiul uniform «Tettninger Frühhopfen»; P. Heidtmann «Grünes Gold» 1994, 42) «Hallertauer Mittelfrüher», se cultivă și soiurile «Hallertauer Tradition» și «Perle». Soiul «Tettninger» este cultivat exclusiv în zona de cultură «Tettninger Hopfen».” La alineatul (5) prima teză, cuvântul „oficial” se înlocuiește cu cuvintele „uneori complementar”, iar cuvintele „și hamei savuros” se introduc după sintagma „hamei cu înalt conținut de acizi alfa”. La alineatul (5), se elimină a doua teză „96 % din hameiul din Tettninger (soiurile «Tettninger» și «Hallertauer») intră în categoria «aromat de primă calitate»; restul de 4 % («Perle» și «Hallertauer Tradition») se află în categoria «aromat».”

Modificări ale caietului de sarcini al produsului, secțiunea (e) Metoda de fabricație

Alineatul (1) a doua teză se modifică după cum urmează: Cuvintele „prin butași de la plantele cultivatorului sau din culturile învecinate, întotdeauna din regiunea Tettninger” se elimină și se înlocuiesc prin cuvintele „de regulă, prin butași sau plante în ghiveci, în măsura posibilului și dacă sunt disponibile din regiunea Tettninger.” În a doua teză de la alineatul (2), indicația „4 lăstari” se înlocuiește cu „2-4 lăstari”.

Explicație:

Astfel cum s-a explicat, se cultivă soiuri noi. Întrucât în Baden-Württemberg nu se cultivă hamei, ci în Bavaria, restricția de 100 % și autoangajarea înmulțirii în zona de cultivare Tettninger ar trebui eliminate sau formulate într-un mod diferit. Completarea „2-4 lăstari” este necesară, deoarece noile sisteme de cultivare și soiuri permit ghidarea a doar 2, de regulă 3 lăstari.

Documentul unic nu conține modificări în legătură cu acest aspect.

Modificări ale caietului de sarcini al produsului, secțiunea (f) Legătura cu aria geografică

Punctul (1) Specificitatea ariei geografice

La alineatul (1) ultima teză, înainte de cuvintele „întotdeauna doar soiuri aromatice” se introduc cuvintele „Până atunci”.

Punctul (2) Specificitatea produsului

La alineatul (1), se elimină a doua și a treia teză: „Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de «Tettninger» și «Hallertauer Mittelfrüher», se cultivă și soiurile «Hallertauer Tradition» și «Perle». Soiul «Tettninger» este cultivat exclusiv în zona de cultură Tettngang.”

Alineatul (3) se elimină: „Potrivit categoriilor stabilite de comercianții de hamei, 96 % din hameiul din Tettngang (soiurile «Tettninger» și «Hallertauer») intră în categoria «hamei aromat de primă calitate»; restul de 4 % («Perle» și «Hallertauer Tradition») se află în categoria «hamei aromat».”

La alineatul (4) a doua teză, cuvintele „de laboratorul pentru hamei din Tettngang” se elimină și se înlocuiesc cu cuvintele „în cadrul evaluării neutre a calității (ENC)”.

Explicație:

Și în acest caz, numărul inițial de doar patru soiuri cultivate se extinde la mai multe soiuri. Propoziția „Toate soiurile aromatice din regiunea Tettngang sunt definite ca «Tettninger Hopfen».” rămâne decisivă. Se elimină cifrele procentuale, deoarece procentele se pot modifica în fiecare an în funcție de condițiile pieței și ale cultivării. „Laboratorul pentru hamei din Tettngang” a încetat să existe de la recolta din 2022, așadar mențiunea respectivă este eliminată.

Modificări ale documentului unic în consecință:

Punctul 5.1. Specificitatea ariei geografice

La alineatul (1) ultima teză, înainte de cuvintele „[i]n regiunea Tettngang” se introduc cuvintele „Până atunci”.

Punctul 5.2. Specificitatea produsului

La alineatul (1), se elimină a doua și a treia teză: „Pe lângă soiurile principale cunoscute sub denumirile de «Tettninger» și «Hallertauer Mittelfrüher», se cultivă și soiurile «Hallertauer Tradition» și «Perle». Soiul «Tettninger» este cultivat exclusiv în zona de cultură Tettngang.”

Alineatul (3) se elimină: „Potrivit categoriilor stabilite de comercianții de hamei, 96 % din hameiul din Tettngang (soiurile «Tettninger» și «Hallertauer») intră în categoria «hamei aromat de primă calitate»; restul de 4 % («Perle» și «Hallertauer Tradition») se află în categoria «hamei aromat».”

La alineatul (5) a doua teză, cuvintele „de laboratorul pentru hamei din Tettngang” se elimină și se înlocuiesc cu cuvintele „în cadrul evaluării neutre a calității (ENC)”.

☒ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC**Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole****„Tettninger Hopfen”**

Numărul de referință al UE: PGI-DE-0528-AM01 - 5.8.2025

1. Denumirea (denumirile)

„Tettninger Hopfen”

2. Tipul indicației geografice

☐ DOP

☒ IGP

☐ IG

3. Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată

Germania

4. Descrierea produsului agricol

4.1. Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143

1210 20 - Conuri de hamei, sfărâmate, măcinate sau sub formă de pelete; lupulină

1210 10 - Conuri de hamei, nesfărâmate, nemăcinate și nici sub formă de pelete

1210 20 90 - Altele

1302 13 - Din hamei

4.2. Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată

Botanică: hameiul (*Humulus lupulus*) face parte din ordinul *Urticales* (urzici) și din familia cânepii (*Cannabaceae*). Hameiul este o plantă dioică, ceea ce înseamnă că fiecare plantă are doar flori femele sau doar flori masculine. Se cultivă doar plantele „femele”, din ale căror flori se dezvoltă conurile. Protecția acordată de Regulamentul (UE) 2024/1143 [anterior Regulamentul (UE) nr. 1151/2012] se aplică doar conurilor de hamei din flori femele (hamei proaspăt) și produselor rezultate din prelucrarea hameiului, respectiv, în cazul de față, granulelor de hamei și extractului de hamei. Conul de hamei este format din bractee, bracteole, un peduncul și tija centrală a florii de hamei și conține substanțele valoroase pentru fabricarea berii, prin care se distinge „Tettninger Hopfen”. Hameiul este o plantă de zi scurtă, crescând primăvara pe măsură ce zilele se lungesc și înflorind în jurul datei de 21 iunie, când zilele încep să se scurteze. Mulțumită condițiilor favorabile în care crește (sol, nivel de precipitații și temperaturi medii), „Tettninger Hopfen” poate atinge înălțimi de 8,3 m, spre deosebire de hameiul din alte zone (sistemele de susținere din alte zone de cultură au, de regulă, înălțimi de 7-7,5 m). Acest tip de hamei crește repede (cu până la 30 de cm pe zi) și se cațără în sensul acelor de ceas.

Toate soiurile aromatice din regiunea Tettngang sunt definite ca „Tettninger Hopfen”.

Utilizare: „Tettninger Hopfen” este utilizat aproape exclusiv (în proporție de aproximativ 99 %) în producția de bere, o mică parte fiind folosită la fabricarea de produse farmaceutice. Clienții primesc „Tettninger Hopfen” prelucrat, sub formă de granule de hamei și, în mai mică măsură, sub formă de extract de hamei, deoarece în timpul procesului de extracție se pot pierde arome valoroase.

Ingrediente: Substanțele importante din hamei sunt substanțele amare (rășini de hamei), aromele (uleiuri esențiale) și taninii (polifenoli). Tettngang se definește ca o zonă de cultură a unor soiuri aromatice de hamei.

„Tettninger Hopfen” își datorează reputația internațională în special aromelor sale excepțional de delicate, care sunt formate din peste 300 de componente de uleiuri esențiale (așa-numitul „buchet” al hameiului). Printre descrierile referitoare la aroma „Tettninger Hopfen” se numără caracterizări precum floral, citric, fructat, ca de coacăze roșii, dulce și condimentat. Hameiul cultivat în zona Tettngang este descris în general ca având o aromă „armonioasă, bogată și delicată”.

Pe lângă această clasificare, soiurile sunt clasificate uneori complementar de către sectorul comerțului cu hamei în „hamei aromat de primă calitate”, „hamei aromat”, „hamei amar”, „hamei cu înalt conținut de acizi alfa” și „hamei savuros”. Întrucât multe dintre cele 300 de componente aromatice nu pot fi detectate senzorial, cumpărătorii și factorii de decizie de la fabricile de bere aleg hameiul în funcție de impresii subiective (atunci când alege, cumpărătorul își cufundă nasul în hamei). Cunoscătorii spun că „Tettninger Hopfen” este cel mai bun hamei.

4.3. Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)

-

4.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Întreaga producție a hameiului proaspăt, până la ambalarea conurilor de hamei, aplicarea sigiliului și certificarea în centrul local de certificare, are loc în aria geografică delimitată.

4.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată

-

4.6. Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată

-

4.7. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică este zona de cultură Tett nang. Aceasta cuprinde:

1. în districtul administrativ al Lacului Constanța (*Landkreis*);
comunele Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen și Tett nang;
2. în districtul Ravensburg;
comunele Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (teritoriul fostelor comune Neuravensburg și Schomburg);
3. în districtul Lindau (Lacul Constanța), comunele Bodolz, Lindau (Lacul Constanța), Nonnenhorn și Wasserburg (Lacul Constanța).

5. Legătura cu aria geografică

Legătura cauzală cu originea geografică se bazează pe

- ☒ reputație
- ☒ o anumită calitate
- ☐ alte caracteristici

Rezumatul legăturii

5.1. Specificitatea ariei geografice

Prima mențiune oficială privind cultivarea hameiului în regiunea Tett nang datează din 1150 (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 12). Evidențele din 1838 ale districtului Tett nang de la vremea aceea consemnează existența a 14 fabrici de bere (a se vedea Memminger, „Beschreibung des Oberamts Tett nang”, 1838, p. 62), dintre care trei în orașul Tett nang. Trei ani mai târziu, în 1841, numărul acestora crescuse la șase (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 13). Proprietarii acestora își cultivau singuri hameiul. Cultivarea sistematică a hameiului a fost introdusă în 1844 de doctorul de circumscripție Johann Nepomuk von Lentz, împreună cu opt cetățeni ai orașului, într-o zonă în care condițiile climatice nu favorizau culturile de viță-de-vie (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 15). Începând din 1860, zona de cultură a hameiului s-a extins, ajungând până la regiunea de cultură mai cu tradiție din nord, Altshausen, unde hameiul se cultiva de prin 1821 (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 14). În 1864 s-au cultivat 91 ha, în 1866 – 160 ha, în 1875 – 400 ha, iar în 1914 – 630 ha (P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 22 și următoarele). Cea mai importantă extindere a regiunii de cultură a hameiului din zona Tett nang a avut loc în anii 1990, când zona cultivată a crescut la 1 650 hectare (raport UE privind piața hameiului din 1997; raport al grupului de producători HVG, 1997). Până atunci, în regiunea Tett nang s-au selecționat și s-au cultivat întotdeauna doar soiuri aromate de hamei.

„Tett nanger Hopfen” este cultivat doar pe pietrișul teraselor inferioare formate din morenele târzii ale glaciațiunii Würm din bazinul Schussen, de-a lungul râului Argen și ale malurilor sale datând din era glaciară. Această formațiune geologică, sub care se află curenți de apă freatică, permite hameiului să dezvolte rădăcini care ajung până la 2 m adâncime și, în același timp, oferă hameiului o sursă constantă de umiditate chiar și în perioadele de secetă extremă. Climatul temperat din această zonă situată la 400-600 de metri peste nivelul mării, influențat parțial de Lacul Constanța, reprezintă un alt factor determinant pentru aroma hameiului din Tett nang.

„Tett nanger Hopfen” este cultivat în condiții climatice unice (în ceea ce privește temperaturile anuale medii, perioadele însoțite și precipitațiile). Valorile medii înregistrate în ultimii 30 de ani – temperatură de 9,4 °C, aproape 1 800 de ore de soare și 1 136 mm de precipitații (date din 2009) – sunt mult mai mari decât cele înregistrate în alte regiuni de cultură din Germania.

5.2. Specificitatea produsului

Toate soiurile aromatice din regiunea Tett nang sunt definite ca „Tett nanger Hopfen”.

„Tett nanger Hopfen” conține arome excepțional de delicate, care sunt formate din peste 300 de componente de uleiuri esențiale (așa-numitul „buchet” al hameiului). Printre descrierile referitoare la aroma „Tett nanger Hopfen” se numără caracterizări precum floral, citric, fructat, ca de coacăze roșii, dulce și condimentat. Hameiul cultivat în zona Tett nang este descris în general ca având o aromă „armonioasă, bogată și delicată”.

„Tett nanger Hopfen” se caracterizează, de asemenea, printr-o mare omogenitate. Acest lucru este atestat în fiecare an de analizele caracteristicilor exterioare de calitate ale loturilor furnizate, analize efectuate în cadrul evaluării neutre a calității (ENC). În plus, concluziile astfel obținute au fost confirmate de Universitatea din Hohenheim, pentru soiul „Tett nanger”, și de producătorul de bere Anheuser/Busch, pentru soiul „Hallertauer Mittelfrührer”.

„Tett nanger Hopfen” are o reputație care depășește granițele regiunii. Aroma delicată a plantei din Tett nang, această minusculă, dar foarte frumoasă capitală a hameiului, a sedus cunoscătorii din lumea întreagă, din Japonia până în America. Un exemplu privind aprecierea și renumele de calitate de care se bucură hameiul din Tett nang poate fi întâlnit în SUA, unde nu rareori producătorii de bere aplică pe butoaiile lor eticheta „Brewed with Tett nang Hops”, indicând că berea respectivă a fost produsă cu hamei din Tett nang. Datorită calității sale, „Tett nanger Hopfen” atinge întotdeauna cele mai mari prețuri la vânzare (rapoarte anuale ale UE din anii 1990; rapoarte anuale 1990-2000 ale Bayerische Landesanstalt; P. Heidtmann, „Grünes Gold”, 1994, p. 368 și 369). Viața oamenilor din Tett nang se învârtă în jurul hameiului, fapt demonstrat de structurile și evenimentele regionale care au în centrul lor „Tett nanger Hopfen”. Muzeul Hameiului din Tett nang (*Tett nanger Hopfenmuseum*), inaugurat în 1995, ilustrează fascinația pe care o exercită cultura hameiului asupra locuitorilor de aici. Vizitatorii interesați au la dispoziție un traseu educativ de 4 km (*Tett nanger Hopfenlehrpfad*) în cursul căruia află tot ceea ce se poate ști despre hameiul din Tett nang. Pentru bicicliști, există o pistă de 42 de km care străbate toată regiunea de cultură a hameiului din Tett nang. În luna august a fiecărui an, cu puțin timp înainte de recoltă, cetățenii din Tett nang se adună pentru a celebra îndelungata tradiție a „aurului lor verde” în cadrul Festivalului Hameiului din Tett nang-Kau. În sfârșit, din doi în doi ani se alege „altețele hameiului din Tett nang” (o regină și două prințese), care joacă rolul de ambasadoare ale hameiului din Tett nang atât pe plan local, cât și internațional.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Combinția acestor factori geologici și climatici oferă condiții optime pentru ca „Tett nanger Hopfen” să crească și să producă conuri și asigure omogenitatea acestuia, datorată în mare parte factorilor geografici. Natura solului din aria geografică delimitată și climatul temperat din această zonă, influențat parțial de Lacul Constanța, reprezintă alți factori determinanți pentru aroma excepțional de delicată a „Tett nanger Hopfen”. Reputația internațională a „Tett nanger Hopfen” se bazează în mare parte pe această aromă. Tradiția îndelungată a cultivării hameiului în regiunea Tett nang a dus, de asemenea, la identificarea populației din această regiune cu hameiul „Tett nanger Hopfen”, produs care are rădăcini adânci în viața culturală locală.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.detailabelle.pdfdownload/42620>