

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) nr 482/2012

av den 7 juni 2012

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Tettninger Hopfen [SGB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktions-sätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel⁽¹⁾, särskilt artikel 7.4 första stycket, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har i enlighet med artikel 9.1 första stycket i kommissionens förordning (EG) nr 510/2006 granskat Tysklands ansökan om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Tettninger Hopfen" som registrerats med stöd av kommissionens förordning (EG) nr 415/2010⁽²⁾.
- (2) Syftet med ansökan är att ändra produktspecifikationen. Nya ställningssystem tillåts av ekonomiska skäl. Perioden för nedklippning justeras för att tillåta en bättre anpassning till de allt mer ogynnsamma meteorologiska faktorerna. Med de nya ställningssystemen är det tillåtet att använda bekämpningsmedel för att öka humleplantornas

tillgång på vatten. Den maximala torkningstemperaturen höjs till 65 °C som en följd av nya vetenskapliga rön.

- (3) Kommissionen har granskat denna ändring och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en mindre ändring i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna ändringen utan tillämpning av det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Tettninger Hopfen" ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

En sammanfattning med de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen finns i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 juni 2012.

På kommissionens vägnar

För ordföranden

Dacian CIOLOȘ

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ EUT L 119, 13.5.2010, s. 5.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Tettnanger Hopfen" har följande ändring godkänts:

Framställningsmetod:

1. Den fjärde, femte och sjätte meningen som följer har strukits helt.

Humleodlarna i detta område kan först börja sitt arbete på våren, till skillnad från odlare i andra områden, där ställningstrådarna redan hängs upp på vintern. Detta beror på de ortstypiska ställningssystemen. I andra områden dominerar ett glest ställningssystem med en ställning per rad, medan man i Tettnang har 6 rader i ett s.k. Fach (ruta), och först därefter en gång.

Förklaring: Det finns ekonomiska orsaker bakom införandet av (olika) nya ställningssystem, det underlättar nämligen användningen av maskiner.

2. I den sjunde meningen är "innan mitten av april" ersatt med "från början av mars till mitten av april".

Förklaring: En förlängning av perioden för nedklippning möjliggör en bättre anpassning till de allt mer ogynnsamma meteorologiska faktorer som klimatförändringen orsakar och den tillåter även en bättre användning av arbetskraften.

3. Den sextonde och sjuttonde meningen som följer har strukits helt.

Typiskt för området är att man i denna fas tillåter marken kring plantorna att växa igen (ogräsmedel är inte tillåtet i detta område, en frivillig inskränkning som skiljer området från andra odlingsområden). Därför behöver marken inte heller bearbetas. Detta anses leda till ett tjockare humusskikt och luckrare, mindre eroderad mark samt förhindra översvämningar.

Förklaring: De nya ställningssystemen kan göra användningen av ogräsmedel nödvändig. Detta gäller enbart i förhållandevis sällsynta fall av kraftig ogräsväxt och då det är absolut nödvändigt för att öka humleplantornas tillgång till vatten. Humlens kvalitet borde alltså inte bli lidande.

4. I den tjugonde meningen har "62 °C" ersatts med "65 °C".

Förklaring: Nya vetenskapliga rön visar att en torkningstemperatur på högst 65 °C kan vara nödvändig. En höjning av den maximala torkningstemperaturen motsvarar de allmänna avtalsvillkoren för leverans av humle. Tabellen över kvaliteten på tysk humle anger att humlen i obearbetat skick måste torkas i en temperatur på 60–65 °C. Dessutom förbättras energieffektiviteten om den torkas i en högre temperatur. Detta har ingen negativ inverkan på humlens fina arom.

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

"TETTANGER HOPFEN"

EG-nr: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

SGB (X) SUB (X)

1. **Beteckning**

"Tettninger Hopfen"

2. **Medlemsstat eller tredje land**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.8: Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

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 (EG) nr 510/2006 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 "Tettninger 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 "Tettninger 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). "Tettninger Hopfen" är snabbväxande (upp till 30 cm per dag) och högerslingrande. "Tettninger Hopfen" är en benämning som omfattar aromsorter från odlingsområdet Tettning. Utöver de viktigaste sorterna kända under namnet Tettninger (sedan 1973 enhetligt "Tettninger Frühhopfen", se. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 342) och Hallertauer Mittelfrüher odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tettninger odlas uteslutande i odlingsområdet Tettning.

Användning: "Tettninger Hopfen" används så gott som uteslutande (omkring 99 %) i framställningen av öl (en liten del används inom läkemedelsindustrin). "Tettninger 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). Tettning räknas som humleodlingsområde.

"Tettninger Hopfen" har fått sin internationella ryktbarhet tack vare dess särskilda aromater, som består av över 300 eteriska oljor (från humleblomman). Beskrivningen av aromen för "Tettninger Hopfen" omfattar adjektiv som blommig, citrusaktig, fruktig, söttaktig, kryddig och vinbärsdoftande. Sammanfattande beskrivs humlen odlad i området Tettning som "harmonisk, intensiv och mild".

Därutöver delar humlehandeln officiellt in sorterna i kategorier som "feinstes Aroma, Aroma, Bitterstoffhopfen, Hochalphahopfen". 96 % av "Tettninger Hopfen" (sorterna Tettninger och Hallertauer) hamnar i kategorin "feinstes Aroma", resten (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin "Aroma". 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 "Tettninger Hopfen" som den finaste humlen.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

—

3.5 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.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

—

3.7 Särskilda regler för märkning

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området omfattar odlingsområdet Tett nang. 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 Tett nang.
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

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Redan år 1150 dokumenteras humleodlingen i Tett nang (se P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 12). År 1838 finns 14 bryggerier i trakten, varav tre i själva staden Tett nang (se. von Memminger (red.), *Beschreibung des Oberamts Tett nang*, 1838, s. 62). Tre år senare, år 1841, har staden redan sex bryggerier (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 13). Bryggeriägarna odlade sin egen humle. Planmässig odling infördes 1844 av distriktsläkaren (Unteramtsarzt) Johann Nepomuk von Lentz tillsammans med 8 invånare i staden som såg det som en viktig gröda för detta gränsområde till vinodlingstrakter (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 15). Från och med 1860 utvidgades området till det äldre odlingsområdet kring Altshausen (uppodlade 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 Tett nang selekteras och odlas endast aromhumle.

"Tett nanger 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 humlens arom.

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

"Tett nanger Hopfen" är en benämning som omfattar aromatiska sorter från odlingsområdet Tett nang. Utöver de viktigaste sorterna Tett nanger och Hallertauer-Mittelfrüher, odlas även sorterna Hallertauer Tradition och Perle. Sorten Tett nanger odlas uteslutande i odlingsområdet Tett nang.

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

96 % av "Tettnanger Hopfen" (sorterna Tettnanger och Hallertauer) hamnar i kategorin "feinstes Aroma", de resterande 4 % (Perle och Hallertauer Tradition) i kategorin "Aroma".

"Tettnanger Hopfen" kännetecknas även av hög homogenitet.

De analyser av humlepartiernas yttre kvalitetskännetecken som genomförs i Tettnangs humlelaboratorium 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. Humle från Tettnang värderas alltid mycket högt på grund av produktens höga kvalitet (Europeiska kommissionens årsrapporter under 1990-talet, Årsrapporter 1990–2000 från Bayerns Landesanstalt; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, s. 368, 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 följa den fyra km långa humlestigen och lära sig allt som är värt att veta om "Tettnanger Hopfen". Den sammanlagt 42 km långa "Tettnanger Hopfenschleife" (humlerundan) ger cyklister möjlighet att lära känna odlingsområdet. Varje år i augusti, strax före skörden, anordnas en humlefest i Tettnang-Kau, där invånarna firar sitt "gröna guld". Sist men inte minst väljs vartannat år humlefurstar (en humledrottning och två humleprinsessor) som på ett fördelaktigt sätt representerar "Tettnang 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 odlingstraditionen av humle i Tettnang-området har också medfört att befolkningen där identifierar sig med humlen "Tettnanger Hopfen", som är förankrad i det lokala kulturlivet.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Markenblatt vol. 33, 20.8.2010, del 7a-bb, s. 14729

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