

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 482/2012 DE LA COMISIÓN****de 7 de junio de 2012****por el que se aprueban modificaciones de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Tettninger Hopfen (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud de Alemania de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Tettninger Hopfen», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 415/2010 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) La finalidad de la solicitud es modificar el pliego de condiciones. Se autorizan nuevos sistemas de entutorado por motivos económicos. Se ajusta el período de corte para propiciar una mayor adaptación a factores meteorológicos cada vez más desfavorables. Se autoriza el empleo de herbicidas con los nuevos sistemas de entutorado para aumentar la cantidad de agua disponible para las plantas de lúpulo. Se modifica la temperatura máxima

de secado, que pasa a ser de 65 °C, al disponerse de nuevos datos científicos que lo aconsejan.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se modifica el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Tettninger Hopfen» con arreglo a lo indicado en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 7 de junio de 2012.

*Por la Comisión,  
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> DO L 119 de 13.5.2010, p. 5.

## ANEXO I

Se aprueba la modificación siguiente del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Tettninger Hopfen»:

**Método de obtención:**

- 1) Se suprimen íntegramente la cuarta, la quinta y la sexta frases siguientes:

El productor de «Tettninger Hopfen» no puede empezar sus trabajos hasta la primavera, a diferencia de lo que sucede en otras zonas de producción, donde el anclaje de los tutores se efectúa ya durante el invierno. Esto se debe a los sistemas de tutorado, que son específicos de cada zona. Mientras que en otras zonas predominan las instalaciones de gran capacidad (sistema en una fila), en Tettning primero se forma con seis filas una sección (Fach) y después viene el carril.

*Explicación:* La introducción de nuevos sistemas de entutorado (diferentes) obedece a motivos económicos pues, entre otras cosas, facilitan la utilización de maquinaria.

- 2) En la séptima frase, se sustituyen las palabras «Desde principios a mediados de abril» por las palabras «Desde principios de marzo hasta mediados de abril».

*Explicación:* Alargar el período de corte permite una mayor adaptación a factores meteorológicos cada vez más desfavorables como consecuencia del cambio climático y una mejor utilización de la mano de obra.

- 3) Se suprimen íntegramente las frases decimosexta y decimoséptima siguientes:

Una particularidad es que, a partir de la fase de floración, se forma una cubierta de hierba (a diferencia de lo que sucede en otras zonas de cultivo, no se pueden aplicar herbicidas por un compromiso propio), con lo que no deben efectuarse más medidas de laboreo del suelo. Así se evitan la compactación del suelo y la erosión hídrica, y se favorece la formación de humus.

*Explicación:* Puede ocurrir que, con los nuevos sistemas de entutorado, sea necesario emplear herbicidas. Ello se producirá únicamente en los raros casos de aparición de malas hierbas en grandes cantidades y es imprescindible para aumentar la cantidad de agua disponible para las plantas de lúpulo. Así pues, no es previsible que se produzca una merma en la calidad del lúpulo.

- 4) En la vigésima frase, se sustituye «62 °C» por «65 °C».

*Explicación:* Datos científicos recientes indican que puede ser necesario aplicar una temperatura máxima de secado de 65 °C. Este incremento corresponde a las condiciones generales del contrato de entrega de lúpulo pues, en efecto, el cuadro relativo a la calidad del lúpulo alemán precisa que el lúpulo bruto debe secarse a una temperatura comprendida entre 60 y 65 °C. Además, secar el lúpulo a una temperatura más elevada mejora la eficiencia energética. Esta operación no incide negativamente en el aroma sutil del lúpulo.

---

## ANEXO II

## DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«TETTNGER HOPFEN»

N° CE: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

IGP ( X ) DOP ( )

1. Denominación

«Tettninger Hopfen»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Botánica: El lúpulo (*Humulus lupulus*) pertenece a la familia de las cannabáceas (*cannabaceae*), del orden de las urticales (*urticales*). Es una especie dioica, lo cual significa que cada planta solo da flores femeninas o flores masculinas. El que se cultiva es el «lúpulo femenino», de cuyas flores se forman los conos. La protección en virtud del Reglamento (CE) n° 510/2006 se debe aplicar solo a los conos del lúpulo femenino (lúpulo fresco) y a los productos resultantes de su transformación, en particular en este caso a los granulados y extractos de lúpulo. El cono de lúpulo consiste en brácteas, bractéolas, pedúnculo y eje, y contiene los componentes del «Tettninger Hopfen» que son útiles para la elaboración de la cerveza. El lúpulo es una planta de día corto, es decir, el crecimiento longitudinal se produce cuando la duración de los días va aumentando (día largo), pero la floración tiene lugar a partir del 21 de junio, aproximadamente, cuando la duración de los días disminuye (día corto). El «Tettninger Hopfen», debido al carácter favorable de los factores locales (suelo, cantidad de precipitaciones y temperaturas medias) respecto a los de otras regiones de cultivo, alcanza una altura de hasta 8,30 m, mientras que los soportes de las demás regiones suelen tener entre 7 y 7,50 m de altura. Es de crecimiento rápido (hasta 30 cm al día) y dextrógira. Se definen como «Tettninger Hopfen» diversas variedades aromáticas procedentes de la región de cultivo de Tettngang. Además de las variedades principales, la *Tettninger* (desde 1973, el «Tettninger Frühhopfen» común; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 342) y la *Hallertauer Mittelfrüher*, se cultivan también las variedades *Hallertauer Tradition* y *Perle*. La variedad *Tettninger* se cultiva exclusivamente en la región de Tettngang.

Utilización: El «Tettninger Hopfen» se utiliza casi exclusivamente (alrededor del 99 %) para la elaboración de cerveza, mientras que una pequeña fracción se destina a la farmacia. El «Tettninger Hopfen» llega a los clientes sobre todo en la forma transformada de granulado y, en menor proporción, en la de extracto de lúpulo, ya que en la extracción se pueden perder valiosas sustancias aromáticas del «Tettninger Hopfen».

Componentes: Los componentes más valiosos del lúpulo son las sustancias amargas (resinas de la lupulina), las sustancias aromáticas (aceites esenciales) y los taninos (polifenoles). Tettngang se define de hecho como la región del cultivo de lúpulo aromático.

El «Tettninger Hopfen» debe su fama mundial sobre todo a las exquisitas sustancias aromáticas, entre las que se cuentan más de 300 componentes de aceites esenciales (el denominado «aroma del lúpulo»). Las descripciones del aroma del «Tettninger Frühhopfen» se encuentran en el registro de: perfume de flor, agrio, afrutado, a grosellas, dulzón y especiado. El aroma del lúpulo cultivado en la región de Tettngang se describe en su impresión general como «armonioso, pleno y suave».

Junto a esta descripción, las variedades comerciales de lúpulo se clasifican oficialmente como «*feinstes Aroma*, *Aroma*, *Bitterstoffhopfen*, *Hochalphahopfen*» (aroma supremo, aroma, lúpulo amargo, lúpulo de elevado contenido en alfa). El 96 % del «Tettninger Hopfen» (variedades *Tettninger* y *Hallertauer*) se incluye en el grupo *feinstes Aroma*, mientras que el 4 % restante (*Perle* y *Hallertauer Tradition*) está en el grupo *Aroma*. Como no es posible evaluar sensorialmente muchos de los 300 componentes aromáticos, sigue siendo importante la impresión subjetiva del aroma en los responsables y los compradores de las fábricas de cerveza (para hacer la clasificación, el comprador introduce la nariz en el lúpulo). Los expertos del sector pueden definir en este contexto el «Tettninger Hopfen» como el lúpulo más exquisito.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de lúpulo crudo, hasta el envasado de los conos, el sellado y la certificación en el almacén local de sellado, se efectúa íntegramente en la zona geográfica delimitada.

### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

—

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica corresponde a la región de cultivo de Tettngang. En ella se incluyen:

1. en el distrito del lago de Constanza, los municipios de Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immensstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen y Tettngang;
2. en el distrito de Ravensburg, los municipios de Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (territorio de los antiguos municipios de Neuravensburg y Schomburg);
3. en el distrito de Lindau (lago de Constanza), los municipios de Bodolz, Lindau (lago de Constanza), Nonnenhorn y Wasserburg (lago de Constanza).

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La primera mención del cultivo del lúpulo en la región de Tettngang está documentada en 1150 (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 12). En 1838, había en la antigua circunscripción de Tettngang catorce fábricas de cerveza (v. Memminger, *Beschreibung des Oberamts Tettngang*, 1838, p. 62), de las que tres se encontraban en la ciudad de Tettngang. Tres años más tarde, en 1841, ya eran seis (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 13). Los dueños de estas fábricas cultivaban su propio lúpulo. El cultivo sistemático se efectúa a partir de 1844, año en que lo introdujo el médico titular de Tettngang, Johann Nepomuk von Lentz, junto con ocho vecinos de esa ciudad, inspirados por la proximidad de la región climática del vino (P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 15). La gran expansión de la superficie, que por el norte llegó pronto a unirse con la antigua zona de cultivo alrededor de Altshausen (a partir de 1821, aproximadamente; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 14), se produjo a partir de 1860 (1864 = 91 ha, 1866 = 160 ha, 1875 = 400 ha, 1914 = 630 ha; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 22 y ss.). La superficie máxima de la zona de cultivo de Tettngang se alcanzó en los años noventa del siglo XX, y fue de 1 650 ha (Informe comunitario sobre el mercado del lúpulo de 1997, Informe de la asociación HVG de 1997). En la región de la denominación Tettngang, se ha seleccionado y cultivado desde siempre solo el lúpulo Aroma.

El «Tettnganger Hopfen» se cultiva exclusivamente en las denominadas gravas de terrazas bajas, de la morrena reciente de la glaciación de Würm, en la cuenca del Schussen, a lo largo del Argen y sus orillas de la época glacial. Esta formación edafológica, con corrientes de aguas subterráneas más hondas, le permite echar raíces profundas (de hasta 2 m). Al mismo tiempo, de esta manera tiene lugar una aportación continua de humedad, incluso en períodos de sequía extrema. El clima templado y moderado que reina aquí, a una altitud de entre 400 y 600 m sobre el nivel del mar, suavizado por el Lago de Constanza, desempeña también un papel fundamental en la formación del aroma.

El «Tettnganger Hopfen» se encuentra con unas condiciones climáticas únicas (valores medios de la temperatura media anual, horas de insolación y volumen de precipitaciones). Así, por ejemplo, los valores medios de los últimos 30 años (situación en 2009), con una temperatura de 9,4 °C, casi 1 800 horas de insolación y una cantidad de precipitaciones de 1 136 mm, se encuentran muy por encima de los valores medios correspondientes a esos 30 años en las demás zonas de cultivo de Alemania.

### 5.2. Carácter específico del producto

Se definen como «Tettnganger Hopfen» diversas variedades aromáticas procedentes de la región de cultivo de Tettngang. Además de las variedades principales, que son la Tettnganger y la Hallertauer Mittelfrüher, se cultivan también las variedades Hallertauer Tradition y Perle. La variedad Tettnganger se cultiva exclusivamente en la región de Tettngang.

El «Tettnganger Hopfen» contiene sustancias aromáticas sutiles debidas a la combinación de más de 300 componentes de aceites esenciales (provenientes de la flor del lúpulo). Las descripciones del aroma del «Tettnganger Frühhopfen» se encuentran en el registro de: perfume de flor, agrio, afrutado, a grosellas, dulzón y especiado. El aroma del lúpulo cultivado en la región de Tettngang se describe en su impresión general como «armonioso, pleno y suave».

Según las categorías fijadas por los comerciantes de lúpulo, el 96 % del «Tettninger Hopfen» (variedades Tettninger y Hallertauer) se incluye en el grupo *feinstes Aroma*, mientras que el 4 % restante (Perle y Hallertauer Tradition) está en el grupo *Aroma*.

El lúpulo «Tettninger Hopfen» se caracteriza también por una gran homogeneidad.

Así lo acreditan cada año los análisis de las características externas de calidad de los fardos entregados, realizados en el laboratorio especializado de la propia Tettngang.

Esas conclusiones han sido confirmadas además por la Universidad de Hohenheim, en cuanto a la variedad Tettninger, y por la fábrica de cerveza Anheuser/Busch, en cuanto a la variedad Hallertauer Mittelfrüher.

El «Tettninger Hopfen» ha conseguido una fama que rebasa ampliamente los límites regionales. El aroma sutil que desprende el lúpulo producido en la pequeña pero agradable capital del lúpulo que es Tettngang es apreciado en todo el mundo, y tiene admiradores tanto en Japón como en los Estados Unidos. Es frecuente que los fabricantes de cerveza de los Estados Unidos indiquen en sus envases «brewed with Tettngang Hops» (elaborado con lúpulo de Tettngang), lo que demuestra el aprecio en que se tiene dicho lúpulo. El «Tettninger Hopfen» consigue siempre, por su calidad, los precios de venta más elevados (Informes anuales comunitarios de los años noventa, Informes anuales 1990-2000 del Bay. Landesanstalt; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, pp. 368 y 369). Pero también la propia población de la ciudad de Tettngang vive para y por el lúpulo. Esto es lo que revelan las estructuras y acontecimientos regionales organizados en torno al «Tettninger Hopfen». Así, por ejemplo, el Museo del Lúpulo de Tettngang, inaugurado en 1995, exhibe toda la fascinación de la cultura del lúpulo. El visitante interesado descubre en la ruta didáctica del «Tettninger Hopfen», de 4 km de longitud, todo lo que puede saberse sobre este producto. El anillo del «Tettninger Hopfen» (Tettnganger Hopfenschlaufe), con sus 42 km de longitud total, permite a los ciclistas recorrer la zona de cultivo de Tettngang. Cada año se celebra en agosto, poco antes de la cosecha, la fiesta del lúpulo de Tettngang-Kau, en la que los habitantes de Tettngang celebran la vieja tradición de su «oro verde». No menos importancia tiene la corte de honor del «Tettninger Hopfen», que está formada por una reina del lúpulo y dos princesas y se elige cada dos años, para representar a este producto en certámenes regionales e internacionales.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La confluencia de la base geológica (calidad del suelo) y de las características climáticas crea unas circunstancias óptimas para el crecimiento y la formación de conos del «Tettninger Hopfen» y, de esta manera, para su homogeneidad, ampliamente condicionada por la geografía. Otro elemento que, junto con las características edafológicas, desempeña un papel fundamental en la formación del aroma sutil del «Tettninger Hopfen» es el clima templado de la zona geográfica delimitada, suavizado por el Lago de Constanza. La fama internacional del lúpulo «Tettninger Hopfen» le debe mucho a ese aroma. La tradición inveterada del cultivo de lúpulo en la región de Tettngang ha hecho que la población de la zona se identifique plenamente con el lúpulo «Tettninger Hopfen», que está firmemente enraizado en la vida cultural local.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

Markenblatt Vol. 33 du 20.8.2010, parte 7a-bb, p. 14729.

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