C/2025/5775

28.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5775)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Tettnanger Hopfen”

EU:n viitenumero: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Tettnanger Hopfen”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SMM

☐ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Liittovaltion oikeus- ja kuluttajansuojaministeriö (Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Tettnanger Hopfen” muutoshakemukseen ei liity mitään asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan mukaista tilannetta, joita pidetään unionin muutoksena, eli se ei

a) sisällä maataloustuotteiden osalta muutosta nimessä tai nimen käytössä

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia, joten se olisi näin ollen luokiteltava vakiomuutokseksi.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tettnanger Hopfen

Kuvaus

Muutokset tuote-eritelmän b kohtaan ”Kuvaus”

Ensimmäisen kappaleen toisesta virkkeestä on poistettu viittaus aiempaan asetukseen (EY) N:o 510/2006, ja siihen on lisätty viittaus nyt voimassa olevaan asetukseen (EU) 2024/1143. Ensimmäisestä kappaleesta on poistettu kaksi viimeistä virkettä: ”Pääasiallisten lajikkeiden ”Tettnanger” (vuodesta 1973 alkaen yhtenäinen ”Tettnanger Frühhopfen”, P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 342) ja ”Hallertauer Mittelfrüher” ohella viljellään lajikkeita ”Hallertauer Tradition” ja ”Perle”. Tettnanger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnangin tuotantoalueella.” Viidennen kappaleen ensimmäiseen virkkeeseen on lisätty sanan ”luokitellaan” jälkeen sanat ”usein lisäksi” ja sanojen ””hyvin alfahappopitoinen”” jälkeen sanat ”ja ”maukas””. Viidennestä kappaleesta on poistettu toinen virke: ”96 prosenttia Tettnanger Hopfenista (lajikkeet Tettnanger ja Hallertauer) kuuluu ryhmään ”hienon aromaattinen”, loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään ”aromaattinen”.”

Perustelu:

Kun edellinen tuote-eritelmä laadittiin, viljeltiin vain neljää aromaattista lajiketta (Tettnanger, Hallertauer Mittelfrüher, Perle ja Hallertauer Tradition). Koska nykyään viljellään hyvin useita aromaattisia lajikkeita, neljän lajikkeen rajaa ei tulisi enää soveltaa. Lajikkeiden nimiä ei tulisi määritellä, koska lajikkeiden määrä kasvaa jatkuvasti. Nykyisin viljellään myös ”maukkaaksi” luokiteltua humalaa (eli erityisen aromaattisia lajikkeita). Tämä aromiluokka olisi siis sisällytettävä tuote-eritelmään.

Muutokset yhtenäiseen asiakirjaan:

3.2 kohta ”Tuotteen kuvaus”

Ensimmäisen kappaleen neljännestä virkkeestä on poistettu viittaus aiempaan asetukseen (EY) N:o 510/2006, ja siihen on lisätty viittaus nyt voimassa olevaan asetukseen (EU) 2024/1143. Ensimmäisestä kappaleesta on poistettu kaksi viimeistä virkettä: ”Pääasiallisten lajikkeiden ”Tettnanger” (vuodesta 1973 alkaen yhtenäinen ”Tettnanger Frühhopfen”, P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 342) ja ”Hallertauer Mittelfrüher” ohella viljellään lajikkeita ”Hallertauer Tradition” ja ”Perle”. Tettnanger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnangin tuotantoalueella.” Viidennen kappaleen ensimmäiseen virkkeeseen on lisätty sanan ”luokitellaan” jälkeen sanat ”usein lisäksi” ja sanojen ””hyvin alfahappopitoinen”” jälkeen sanat ”ja ”maukas””. Viidennestä kappaleesta on poistettu toinen virke: ”96 prosenttia Tettnanger Hopfenista (lajikkeet Tettnanger ja Hallertauer) kuuluu ryhmään ”hienon aromaattinen”, loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään ”aromaattinen”.”

Muutokset tuote-eritelmän e kohtaan ”Tuotantoprosessi”

Ensimmäisen kappaleen toinen virke on muutettu seuraavasti: sanat ”pistokkaista, jotka ovat peräisin viljelijöiden omalta tilalta tai naapuruston humalistoista, kuitenkin aina 100-prosenttisesti Tettnangin viljelyalueelta” on korvattu sanoilla ”mahdollisuuksien mukaan yleensä pistokkaista tai ruukkukasveista, jotka ovat peräisin Tettnangin viljelyalueelta tai joita on saatavilla siellä”. Toisen kappaleen toinen virke ”Noin 50 humalanversosta neljä ohjataan kasvamaan lankaan” on muutettu muotoon ”Noin 50 humalanversosta 2–4 versoa ohjataan kasvamaan lankaan.”

Perustelu:

Kuten edellä on mainittu, nykyisin viljellään uusia lajikkeita. Koska humalaa ei jalosteta Baden-Württembergissä vaan Baijerissa, 100 prosentin rajoitus ja sitoumus lisätä Tettnanger Hopfen -humalan taimia vain Tettnangin viljelyalueella olisi poistettava tai sitä olisi täydennettävä toisenlaisella sanamuodolla. Humalanversojen määrää koskeva muutos on tehtävä, koska uusien viljelyjärjestelmien ja lajikkeiden ansiosta on myös mahdollista ohjata vain kaksi tai yleensä kolme versoa kasvamaan lankaan.

Tämä kohta ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutokset tuote-eritelmän f kohtaan ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään”

1 alakohta ”Maantieteellisen alueen erityisyys”

Ensimmäisen kappaleen viimeinen virke ”Tettnangin alueella on valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa” on muutettu seuraavasti: ”Tettnangin alueella oli siihen asti valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa.”

2 alakohta ”Tuotteen erityisyys”

Ensimmäisestä kappaleesta on poistettu toinen ja kolmas virke: ”Pääasiallisten lajikkeiden ”Tettnanger” ja ”Hallertauer Mittelfrüher” ohella viljellään lajikkeita ”Hallertauer Tradition” ja ”Perle”. Tettnanger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnangin tuotantoalueella.”

Kolmas kappale on poistettu: ”96 prosenttia Tettnanger Hopfenista (lajikkeet Tettnanger ja Hallertauer) kuuluu ryhmään ”hienon aromaattinen”, loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään ”aromaattinen”.”

Neljännen kappaleen toisessa virkkeessä sanat ”tettnangilaisessa humalalaboratoriossa” on korvattu sanoilla ”riippumattoman laaduntarkastuksen (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) yhteydessä”.

Perustelu:

Tässäkin on kyse siitä, että aiemmin viljeltiin vain neljää lajiketta, mutta lajikkeiden määrä on nyttemmin kasvanut. Ratkaiseva tekijä on edelleen se, että ”Tettnanger Hopfen” tarkoittaa Tettnangin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita. Prosenttilukujen poistaminen perustuu siihen, että prosenttiosuudet voivat muuttua vuosittain markkina- ja viljelyolosuhteiden mukaan. Satovuodesta 2022 lähtien ”tettnangilaista humalalaboratoriota” ei enää ole ollut olemassa, ja tästä syystä viittaus siihen on poistettu.

Muutokset yhtenäiseen asiakirjaan:

5.1 kohta ”Maantieteellisen alueen erityisyys”

Ensimmäisen kappaleen viimeinen virke ”Tettnangin alueella on valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa” on muutettu seuraavasti: ”Tettnangin alueella oli siihen asti valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa.”

5.2 kohta ”Tuotteen erityisyys”

Ensimmäisestä kappaleesta on poistettu toinen ja kolmas virke: ”Pääasiallisten lajikkeiden ”Tettnanger” ja ”Hallertauer Mittelfrüher” ohella viljellään lajikkeita ”Hallertauer Tradition” ja ”Perle”. Tettnanger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnangin tuotantoalueella.”

Kolmas kappale on poistettu: ”96 prosenttia Tettnanger Hopfenista (lajikkeet Tettnanger ja Hallertauer) kuuluu ryhmään ”hienon aromaattinen”, loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään ”aromaattinen”.”

Viidennen kappaleen toisessa virkkeessä sanat ”tettnangilaisessa humalalaboratoriossa” on korvattu sanoilla ”riippumattoman laaduntarkastuksen (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) yhteydessä”.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Tettnanger Hopfen”

EU:n viitenumero: PGI-DE-0528-AM01 – 5.8.2025

1. **Nimi/nimet**

”Tettnanger Hopfen”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SAN

☑ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Saksa

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

1210 20 – murskatut, jauhetut tai pelleteiksi valmistetut humalantähkät; lupuliini

1210 10 – murskaamattomat, jauhamattomat ja pelleteiksi valmistamattomat humalantähkät

1210 20 90 – muut

1302 13 – humalasta saadut

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Kasviopilliset tiedot: Kasviopillisesti humala (*Humulus lupulus*) kuuluu nokkoskasvien (*Urticales*) lahkoon ja hamppukasvien (*Cannabaceae*) heimoon. Humala on kaksikotinen eli yhdessä kasviyksilössä on ainoastaan joko emi- tai hedekukintoja. Ainoastaan emikasveja, joiden kukinnoista muodostuu tähkiä, viljellään. Asetuksen (EU) 2024/1143 (aiemmin asetuksen (EU) N:o 1151/2012) mukaista suojaa sovelletaan ainoastaan emikasvien humalantähkille (luonnonhumala) ja niistä saataville jalosteille, tässä tapauksessa erityisesti humalapelleteille ja humalauutteelle. Humalantähkä koostuu suojussuomuista, kukintovarresta ja runko-osasta, ja se sisältää Tettnanger Hopfen -humalan oluen valmistuksen kannalta tärkeät ainesosat. Humala on lyhyenpäivänkasvi, toisin sanoen se kasvaa pituutta päivien pidentyessä (pitkänpäivän olosuhteet) ja sen kukinta alkaa kesäkuun 21. päivän tienoilla, jolloin päivät alkavat lyhetä (lyhyenpäivän olosuhteet). Tettnanger Hopfen -humala voi suotuisien kasvuolosuhteiden (maaperä, sademäärä ja keskilämpötila) ansiosta kasvaa jopa 8,30 metrin korkuiseksi toisin kuin muilla tuotantoalueilla (tukitelineet muilla tuotantoalueilla ovat pääsääntöisesti 7–7,50 metrin korkuisia). Tettnanger Hopfen -humala on nopeakasvuinen (jopa 30 senttimetriä päivässä) ja se kiertyy kasvaessaan myötäpäivään.

”Tettnanger Hopfen” tarkoittaa Tettnangin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita.

Käyttö: Tettnanger Hopfen -humalasta suurin osa (noin 99 prosenttia) käytetään oluen valmistukseen (pieni osa menee lääkkeiden valmistukseen). Tettnanger Hopfen -humala toimitetaan asiakkaille pääasiassa jalostetussa muodossa pelletteinä ja vähemmissä määrin uutteena, koska uutettaessa sen arvokkaita aromiaineita voi mennä hukkaan.

Osat: Humalan merkittävät aineosat ovat katkeroaineet (hartsit), aromiaineet (eteeriset öljyt) ja tanniinit (polyfenolit). Tettnang on aromaattisen humalan viljelyalue.

Tettnanger Hopfen -humalan maailmanlaajuinen maine johtuu eritoten sen sisältämistä erittäin hienoista aromiaineista, jotka muodostuvat eteeristen öljyjen yli 300 aineosasta. Tettnanger Hopfen -humalaa kuvaillaan aromiltaan kukkaiseksi, sitruunaiseksi, hedelmäiseksi, herukkaiseksi, makeaksi ja mausteiseksi. Tettnangin tuotantoalueella viljellyn humalan aromin kokonaisvaikutelmaa kuvataan harmoniseksi, viipyilevän täyteläiseksi ja miedoksi.

Tämän luokittelun ohella humalan kaupassa lajikkeet luokitellaan usein lisäksi määreillä ”hienon aromaattinen”, ”aromaattinen”, ”karvas”, ”hyvin alfahappopitoinen” ja ”maukas”. Koska monia 300 aromaattisesta ainesosasta ei voi vielä aistinvaraisesti havaita, panimoiden päätöksentekijöiden ja sisäänostajien subjektiivinen vaikutelma aromista on edelleen ratkaiseva (toisin sanoen ostajat käyttävät hajuaistiaan valintaa tehdessään). Alan asiantuntijat sanovat Tettnanger Hopfen -humalan kuuluvan hienoimpien humalien joukkoon.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

–

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Koko tuotannon siihen asti, kun viljelijät pakkaavat korjaamansa humalantähkät ja ne sinetöidään ja sertifioidaan paikallisessa sinetöintikeskuksessa, on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

–

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Maantieteellinen alue on Tettnangin tuotantoalue. Siihen kuuluvat:

1) Bodenseen piirikunnan alueelta

kunnat Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen ja Tettnang

2) Ravensburgin piirikunnan alueelta

kunnat Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (entisten Neuravensburgin ja Schomburgin kuntien alueet) ja

3) Lindaun (Bodensee) piirikunnan alueelta kunnat Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn ja Wasserburg (Bodensee).

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu

☑ Maineeseen

☑ Tiettyyn laatuun

☐ Muuhun ominaisuuteen

Tiivistelmä yhteydestä

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Humalanviljelystä Tettnangin alueella on ensimmäinen maininta vuodelta 1150 (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 12). Vuodelta 1838 silloisen Oberamt Tettnangin alueelta mainitaan nimeltä 14 panimoa (von Memminger ”Beschreibung des Oberamts Tettnang”, 1838, s. 62), joista kolme oli kaupungissa. Vuonna 1841 eli kolme vuotta myöhemmin niitä oli kaupungissa jo kuusi (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 13). Panimoiden omistajat kasvattivat käyttämänsä humalan itse. Järjestelmällinen humalanviljely alkoi vuonna 1844, kun tettnangilainen apulaispiirilääkäri Johann Nepomuk von Lentz alkoi harjoittaa sitä yhdessä kahdeksan kaupunkilaisen kanssa sellaisilla alueilla, joilla viininviljely ei ilmasto-olosuhteiden vuoksi ollut yhtä kannattavaa kuin muualla (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 15). Viljelypinta-ala laajeni vuodesta 1860 alkaen (1864: 91 ha, 1866: 160 ha, 1875: 400 ha, 1914: 630 ha; P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 22 alkaen) ja yhtyi pian pohjoisessa vanhempaan Altshausenin viljelyalueeseen (siellä humalaa oli viljelty vuoden 1821 tienoilta asti, P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 14). Eniten Tettnangin viljelyalue laajeni 1990-luvulla kasvaessaan 1 650 hehtaarin laajuiseksi (EU:n humalaa käsittelevä markkinakertomus vuodelta 1997, tuottajaryhmä HVG:n raportti 1997). Tettnangin alueella on valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa.

Tettnanger Hopfen -humalaa kasvatetaan ainoastaan alaterassin sorassa, joka on Würm-jääkaudella syntynyttä nuorta moreenimuodostumaa, Schussenin altaassa, Argenjoen varrella ja sen jääkauden aikaisilla rantapengermillä. Tällaisen maaperän koostumuksen ja syvemmällä olevien pohjavesivirtausten ansiosta humala pääsee juurtumaan syvälle (jopa kahden metrin syvyyteen). Samalla se saa jatkuvasti kosteutta jopa hyvin kuivina kausina. Tällainen 400–600 metriä merenpinnan yläpuolella vallitseva leuto ilmasto, johon Bodensee vaikuttaa, on tärkeänä osatekijänä Tettnanger Hopfen -humalan aromin muodostumisessa.

Tettnanger Hopfen -humala kasvaa ainutlaatuisissa ilmasto-olosuhteissa (keskimääräinen vuosittainen keskilämpötila, auringonpaisteen määrä ja sademäärä). Esimerkiksi vuotta 2009 edeltäneiden viimeisten 30 vuoden keskiarvot (9,4 celsiusastetta, 1 800 tuntia auringonpaistetta ja 1 136 millimetriä sadetta) ylittävät huomattavasti muiden saksalaisten viljelyalueiden keskiarvot.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

”Tettnanger Hopfen” tarkoittaa Tettnangin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita.

Tettnanger Hopfen -humala sisältää erittäin hienoja aromiaineita, jotka muodostuvat humalan kukinnosta peräisin olevien eteeristen öljyjen yli 300 aineosasta. Tettnanger Hopfen -humalaa kuvaillaan aromiltaan kukkaiseksi, sitruunaiseksi, hedelmäiseksi, herukkaiseksi, makeaksi ja mausteiseksi. Tettnangin tuotantoalueella viljellyn humalan aromin kokonaisvaikutelmaa kuvataan harmoniseksi, viipyilevän täyteläiseksi ja miedoksi.

Tettnanger Hopfen -humala on myös hyvin tasalaatuista. Tätä osoittavat myös riippumattoman laaduntarkastuksen (Neutrale Qualitätsfeststellung, NQF) yhteydessä ulkoisten laatutuntomerkkien osalta vuosittain tehtävät humalaerien analyysit. Tämän ovat Tettnanger-lajikkeen osalta todenneet myös Hohenheimin yliopisto ja Hallertauer Mittelfrüher -lajikkeen osalta panimo Anheuser/Busch.

Tettnanger Hopfen -humala on niittänyt mainetta laajalti alueen rajojen ulkopuolellakin. Pienessä mutta kauniissa Tettnangin humalametropolissa tuotetulla hienolla aromilla on ihailijoita niin Japanissa kuin Yhdysvalloissakin. Erityinen merkki arvostuksesta ja laadun erinomaisuudesta on esimerkiksi se, kun yhdysvaltalainen panimo merkitsee tynnyrinsä etikettiin ”brewed with Tettnang Hops”, mikä ei ole lainkaan harvinaista. Tettnanger Hopfen -humalan myyntihinnat ovat korkean laadun vuoksi aina korkeimpia (1990-luvun EU:n vuosikertomukset, Bayerische Landesanstaltin vuosikertomukset 1990–2000; Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 368–369). Humala on erittäin tärkeä asia myös Tettnangin kaupungin asukkaille. Tästä kertovat paikalliset Tettnanger Hopfen -humalaan liittyvät vierailukohteet ja tapahtumat. Esimerkiksi vuonna 1995 perustettu Tettnangin humalamuseo on osoitus mielenkiinnosta humalanviljelyä kohtaan. Neljän kilometrin pituisella tettnangilaisesta humalasta kertovalla tietopolulla saa kaiken tarpeellisen tiedon Tettnanger Hopfen -humalasta. Yhteensä 42 kilometrin pituinen pyöräilyreitti johdattelee pyöräilijän Tettnangin humalanviljelyalueen poikki. Vuosittain elokuussa Tettnang-Kaussa juuri ennen sadonkorjuuta järjestettävässä juhlassa tettnangilaiset juhlivat humalan eli ”vihreän kullan” pitkiä perinteitä. Lisäksi joka toinen vuosi valittavat Tettnangin humalakuninkaalliset (humalakuningatar ja kaksi prinsessaa) edustavat Tettnanger Hopfen -humalaa paikallisesti ja kansainvälisesti.

5.3 *Syy–seuraus-suhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Maaperän rakenteen ja ilmastotekijöiden yhteisvaikutuksesta Tettnanger Hopfen -humala kasvaa ja muodostaa tähkiä optimaalisissa olosuhteissa. Tettnangissa kasvava humala on pitkälti maantieteellisistä seikoista johtuen homogeenista. Tettnanger Hopfen -humala erityisen hienoon aromiin vaikuttaa suurelta osin myös yksilöidyn maantieteellisen alueen maaperä ja Bodenseen ansiosta suhteellisen leuto ilmasto. Tettnanger Hopfen -humalan maailmanlaajuinen maine johtuu eritoten kyseisestä aromista. Koska humalanviljelyllä on pitkät perinteet Tettnangin alueella, myös paikallinen väestö mieltää Tettnanger Hopfen -humalan kuuluvan nimenomaan tälle alueelle ja paikalliseen kulttuuriin.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.detailtabelle.pdfdownload/42620