C/2025/5775

28.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5775)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Tettnanger Hopfen»

Numéro de référence EU: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Type d'indication géographique**

☑ IGP

☐ AOP

☐ IP

3. **Secteur**

☑ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère fédéral de la justice et de la protection des consommateurs

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Tettnanger Hopfen» ne relève d'aucun des trois cas de figure constitutifs d'une «modification à l'échelle de l'Union» au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143, à savoir:

a) un changement, pour les produits agricoles, de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination;

b) le risque d'annihiler le lien avec l'aire géographique;

c) des restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit; elle doit par conséquent être qualifiée de «modification standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Dénomination

Tettnanger Hopfen

Description

Modification du cahier des charges, point b) Description

Au paragraphe 1, deuxième phrase, la référence à l'ancien règlement (CE) nº 510/2006 est supprimée et la référence au règlement (UE) 2024/1143 actuellement en vigueur est ajoutée. Au paragraphe 1, les deux dernières phrases «Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettnanger (à partir de 1973, appellation unique "Tettnanger Frühhopfen"; voir P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, p. 342) et Hallertauer Mittelfrüher, les variétés Hallertauer Tradition et Perle sont également cultivées. La variété Tettnanger est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettnang.» sont supprimées. Au paragraphe 5, première phrase, le terme «officiellement» est supprimé et remplacé par les mots «parfois également» et les termes «et houblon à forte flaveur» sont insérés après l'expression «houblon super-alpha». Au paragraphe 5, la deuxième phrase: «Le houblon "Tettnanger Hopfen" (variétés Tettnanger et Hallertauer) relève à 96 % du groupe "aromatique de premier choix", les 4 % restants (Perle et Hallertauer Tradition) se rattachant au groupe "houblon aromatique".» est supprimée.

Justification:

Au moment où le cahier des charges a été établi, seules quatre variétés aromatiques (Tettnanger, Hallertauer Mfr., Perle et Hall. Tradition) étaient cultivées dans la région de Tettnang. Aujourd'hui, un grand nombre de variétés aromatiques sont cultivées, c'est pourquoi cette restriction à quatre variétés doit être totalement supprimée. Étant donné que le nombre de variétés ne cesse d'augmenter, il n'y a pas lieu d'en préciser le nom. La catégorie «houblon à forte flaveur» (variétés particulièrement aromatiques) a été ajoutée récemment. Cette catégorie aromatique doit donc être incluse.

Les modifications apportées au document unique sont les suivantes:

Point 3.2 Description du produit

Au paragraphe 1, quatrième phrase, la référence à l'ancien règlement (CE) nº 510/2006 est supprimée et la référence au règlement (UE) 2024/1143 actuellement en vigueur est ajoutée. Au paragraphe 1, les deux dernières phrases: «Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettnanger (à partir de 1973, appellation unique "Tettnanger Frühhopfen"; voir P. Heidtmann, "Grünes Gold", 1994, p. 42) et Hallertauer Mittelfrüher, les variétés Hallertauer Tradition et Perle sont également cultivées. La variété Tettnanger est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettnang.» sont supprimées. Au paragraphe 5, première phrase, le terme «officiellement» est remplacé par les mots «parfois également» et les termes «et houblon à forte flaveur» sont insérés après l'expression «houblon super-alpha». Au paragraphe 5, la deuxième phrase: «Le houblon "Tettnanger Hopfen" (variétés Tettnanger et Hallertauer) relève à 96 % du groupe "aromatique de premier choix", les 4 % restants (Perle et Hallertauer Tradition) se rattachant au groupe "houblon aromatique".» est supprimée.

Modifications du cahier des charges, point e) Méthode d'obtention

La deuxième phrase du paragraphe 1 est modifiée comme suit: les mots «grâce aux stolons prélevés dans la houblonnière concernée ou dans des houblonnières voisines, dans tous les cas, dans des houblonnières bénéficiant de l'appellation Tettnang» sont supprimés et remplacés par les mots «généralement multipliés à partir de stolons ou de plantes en pot, provenant, si possible ou sous réserve de disponibilité, de la région de culture de Tettnang». Au paragraphe 2, deuxième phrase, la mention «4 pousses» est remplacée par «2 à 4 pousses».

Justification:

Comme mentionné ci-dessus, de nouvelles variétés sont cultivées. Étant donné que la sélection des variétés de houblon ne se fait pas dans le Bade-Wurtemberg, mais bien en Bavière, la restriction à 100 % et l'engagement volontaire de multiplier le houblon dans la région de production de Tettnang doivent être supprimées ou complétées par une formulation différente. Il convient d'ajouter la mention «2 à 4 pousses» car les nouveaux systèmes de cultures et les nouvelles variétés permettent de ne guider que deux, ou plus généralement trois pousses.

Aucune modification n'est apportée au document unique à cet égard.

Modification du cahier des charges, point f) Lien avec l'aire géographique

Point 1) Spécificité de l'aire géographique

Paragraphe 1, dernière phrase: les mots «jusqu'à cette date» sont insérés avant les mots «aucune autre variété que le houblon aromatique».

Point 2) Spécificité du produit

Au paragraphe 1, les deuxième et troisième phrases: «Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettnanger et Hallertauer Mittelfrüher, les variétés Hallertauer Tradition et Perle sont également cultivées. La variété Tettnanger est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettnang.» sont supprimées.

Le paragraphe 3: «Selon les catégories élaborées par les négociants de houblon, le houblon "Tettnanger Hopfen" (variétés Tettnanger et Hallertauer) relève à 96 % du groupe "aromatique de premier choix", les 4 % restants (Perle et Hallertauer Tradition) se rattachant au groupe "houblon aromatique".» est supprimé.

Au paragraphe 4, deuxième phrase, les termes «en laboratoire spécialisé à Tettnang» sont supprimés et remplacés par les termes «lors de la constatation neutre de la qualité».

Justification:

Là encore, il s'agit de tenir compte de l'augmentation du nombre de variétés, qui se limitait jusqu'à présent à 4 variétés. Le facteur décisif reste que «le houblon "Tettnanger Hopfen" renvoie à des variétés aromatiques cultivées dans les houblonnières de la région de Tettnang». Suppression des pourcentages, car ceux-ci peuvent varier chaque année en fonction des conditions du marché et des conditions de culture. Le «laboratoire spécialisé à Tettnang» a cessé d'exister depuis la récolte 2022 et est donc supprimé.

Les modifications apportées au document unique sont les suivantes:

Au point 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Paragraphe 1, dernière phrase: les mots «jusqu'à cette date» sont insérés avant les mots «Dans la région bénéficiant de l'appellation Tettnang,».

Au point 5.2. Spécificité du produit

Au paragraphe 1, les deuxième et troisième phrases: «Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettnanger et Hallertauer Mittelfrüher, les variétés Hallertauer Tradition et Perle sont également cultivées. La variété Tettnanger est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettnang.» sont supprimées.

Le paragraphe 3: «Selon les catégories élaborées par les négociants de houblon, le houblon "Tettnanger Hopfen" (variétés Tettnanger et Hallertauer) relève à 96 % du groupe "aromatique de premier choix", les 4 % restants (Perle et Hallertauer Tradition) se rattachant au groupe "houblon aromatique".» est supprimé.

Au paragraphe 5, deuxième phrase, les termes «en laboratoire spécialisé à Tettnang» sont supprimés et remplacés par les termes «lors de la constatation neutre de la qualité».

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Tettnanger Hopfen»

Numéro de référence EU: PGI-DE-0528-AM01 — 5.8.2025

1. **Dénomination(s)**

«Tettnanger Hopfen»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Allemagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

1210 20 — Cônes de houblon, broyés, moulus ou sous forme de pellets; lupuline

1210 10 — Cônes de houblon, non broyés ni moulus ni sous forme de pellets

1210 20 90 — autres

1302 13 — de houblon

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Botanique: le houblon (Humulus lupulus) appartient à l'ordre des urticacées (Urticales) et à la famille du chanvre (Cannabaceae). C'est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'un pied portera soit des inflorescences femelles soit des inflorescences mâles. On ne cultive que les plants femelles, dont les fleurs donneront les cônes. La protection prévue par le règlement (UE) 2024/1143 [ancien règlement (UE) nº 1151/2012] ne peut porter que sur les cônes femelles (houblon naturel) et sur les produits issus de leur transformation, dans ce cas précis, pellets et extrait de houblon. Un cône se compose de bractées et de bractéoles, d'un pédoncule, ainsi que d'un rachis; chaque cône contient les substances qui confèrent sa valeur brassicole au houblon «Tettnanger Hopfen». Le houblon est une plante nyctipériodique ou plante de jours courts, autrement dit, la croissance a lieu tant que les jours rallongent (jour long), la floraison n'intervenant qu'à partir du 21 juin environ, lorsque les jours commencent à raccourcir (jour court). En raison de facteurs favorables liés à son terroir (qualité du sol, précipitations, températures moyennes), le houblon «Tettnanger Hopfen» peut grimper jusqu'à 8,30 m (en général, les tuteurs utilisés dans les autres zones de culture ne dépassent guère les 7-7,50 m de haut). Sa croissance est rapide (jusqu'à 30 cm par jour) et la tige grimpe en s'enroulant de gauche à droite.

Le houblon «Tettnanger Hopfen» renvoie à des variétés aromatiques cultivées dans les houblonnières de la région de Tettnang.

Utilisation: le houblon «Tettnanger Hopfen» sert quasi exclusivement (environ 99 %) à la production de bière (une proportion infime est utilisée en pharmacie). Il est remis aux clients après transformation, essentiellement sous la forme de pellets, et dans une moindre mesure sous la forme d'extrait de houblon, l'extraction pouvant entraîner la perte des précieux arômes.

Ingrédients: les substances qui donnent sa valeur au houblon sont les substances amères (résine), aromatiques (huiles essentielles) et les tanins (polyphénols). Tettnang renvoie en fait à une zone de culture de houblon aromatique.

Le houblon «Tettnanger Hopfen» doit aussi tout particulièrement sa réputation internationale aux substances aromatiques subtiles nées de la combinaison de plus de 300 composants d'huiles essentielles (issues de la fleur de houblon). Le houblon «Tettnanger Hopfen» développe un spectre d'arômes qui seront dits tantôt fleuris, tantôt citronnés, ou encore fruités, douceâtres, épicés ou rappelant la groseille. L'impression générale, lorsqu'il s'agit de décrire le houblon cultivé dans la région de Tettnang, est dite «harmonieuse, ample et douce».

Outre cette gamme d'attributions, les variétés de houblon sont parfois également réparties, dans le négoce du houblon, dans les groupes «houblon aromatique de premier choix», «houblon aromatique», «houblon amer», «houblon super-alpha» et «houblon à forte flaveur». Un grand nombre des 300 composants aromatiques échappant à toute désignation sensorielle, c'est finalement l'impression subjective qui, chez les brasseurs, continue d'orienter les décideurs et les acheteurs (lors de la sélection, l'acheteur plonge son nez dans le houblon). Dans le milieu, les connaisseurs ont coutume de définir le houblon «Tettnanger Hopfen» comme le plus subtil de tous.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée*

La totalité de la production du houblon cru, jusqu'à l'emballage des cônes de houblon, l'estampillage et la certification dans l'entrepôt d'estampillage local, se fait dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

-

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination enregistrée fait référence*

-

4.7. *Description succincte de la délimitation de la zone géographique*

L'aire géographique concernée correspond aux houblonnières s'étendant sur le territoire de Tettnang. Celui-ci comprend:

1) dans le district administratif du lac de Constance,
les communes d'Eriskirch, de Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, d'Immenstaad am Bodensee, de Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, d'Oberteuringen et de Tettnang;

2) dans le district de Ravensburg,
les communes d'Achberg, Amtzell, de Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (territoire des anciennes communes de Neuravensburg et Schomburg);

3) dans le district de Lindau (lac de Constance), les communes de Bodolz, Lindau (lac de Constance), Nonnenhorn et Wasserburg (lac de Constance).

5. **Lien avec la zone géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ la réputation

☑ une qualité déterminée

☐ une autre caractéristique

Résumé du lien

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La première mention de la culture de houblon dans la région de Tettnang remonte à 1150 (voir P. Heidtmann, «Grünes Gold», 1994, p. 12). En 1838, on compte 14 brasseries dans le district de Tettnang (voir von Memminger (éd.), Beschreibung des Oberamts Tettnang, 1838, p. 62), dont trois pour la seule ville de Tettnang. Trois ans plus tard, en 1841, on n'en dénombre pas moins de six (P. Heidtmann, «Grünes Gold», 1994, p. 13). Les propriétaires de ces brasseries assurent eux-mêmes la production du houblon. À partir de 1844, on assiste à une mise en culture planifiée introduite sous l'impulsion du médecin de canton Johann Nepomuk von Lentz secondé par huit bourgeois de Tettnang, sur des terrains climatiquement favorables à la viticulture (voir P. Heidtmann, «Grünes Gold», 1994, p. 15). L'extension des surfaces cultivées, qui commence par l'annexion, au Nord, des houblonnières plus anciennes de la région de Altshausen (cultivées depuis environ 1821; voir P. Heidtmann, «Grünes Gold», 1994, p. 14) est effective à compter de 1860 (91 ha en 1864, 160 ha en 1866, 400 ha en 1875, 630 ha en 1914; P. Heidtmann, «Grünes Gold» 1994, p. 22 et suivantes). C'est durant les années 90 qu'a eu lieu la plus grande extension de la zone cultivée, qui concernait 1 650 ha (EU- Hopfenmarkt-Bericht 1997 [rapport de la Commission sur la situation de la production et de la commercialisation du houblon, 1997], HVG-Bericht 1997). Dans la région bénéficiant de l'appellation Tettnang, aucune autre variété que le houblon aromatique n'avait jusqu'alors été sélectionnée ni cultivée.

Le houblon «Tettnanger Hopfen» est cultivé exclusivement sur ce qu'on appelle les galets de basse terrasse, jeune moraine datant de la glaciation de Würm, dans la cuvette de la Schussen, le long de la rivière Argen et sur ses rives datant de l'époque glaciaire. Cette formation géologique qui se caractérise par des rivières souterraines particulièrement profondes permet au houblon de s'enraciner profondément (jusqu'à 2 m). Parallèlement, son approvisionnement en eau est garanti en permanence, y compris durant les périodes de grande sécheresse. L'arôme particulier du houblon «Tettnanger Hopfen» tient également à la relative douceur du climat qui règne à cette altitude (entre 400 et 600 m au-dessus du niveau de la mer), et que le lac de Constance contribue à réguler.

Les conditions climatiques dont il bénéficie (valeurs médianes de la température moyenne annuelle, ensoleillement et précipitations) sont uniques. Ainsi, ces trente dernières années (situation en 2009), il a fait en moyenne 9,4 °C, il y a eu pas loin de 1 800 heures d'ensoleillement et les précipitations se sont élevées en moyenne à 1 136 mm, soit bien plus que dans les autres zones de culture du houblon en Allemagne.

5.2. *Spécificité du produit*

Le houblon «Tettnanger Hopfen» renvoie à des variétés aromatiques cultivées dans les houblonnières de la région de Tettnang.

Le houblon «Tettnanger Hopfen» contient des substances aromatiques subtiles, nées de la combinaison de plus de 300 composants d'huiles essentielles (issues de la fleur de houblon). Le houblon «Tettnanger Hopfen» développe un spectre d'arômes qui seront dits tantôt fleuris, tantôt citronnés, ou encore fruités, douceâtres, épicés ou rappelant la groseille. L'impression générale, lorsqu'il s'agit de décrire le houblon cultivé dans la région de Tettnang, est dite «harmonieuse, ample et douce».

Le houblon «Tettnanger Hopfen» se caractérise également par une grande homogénéité. Les analyses portant sur les caractéristiques qualitatives extérieures des ballots livrés conduites lors de la constatation neutre de la qualité l'attestent chaque année. Ces conclusions ont été en outre confirmées par l'université de Hohenheim en ce qui concerne la variété Tettnang et par la brasserie Anheuser/Busch pour la variété Hallertauer Mittelfrüher.

La réputation du houblon «Tettnanger Hopfen» dépasse largement les frontières régionales. L'arôme subtil que dégage le houblon produit dans l'élégante petite métropole du houblon qu'est Tettnang a conquis des amateurs aux quatre coins du monde, tant au Japon qu'aux États-Unis. Il n'est pas rare que les emballages de brasseurs américains portent la mention «brewed with Tettnang Hops» [brassée avec du houblon de variété Tettnang], ce qui permet de prendre la mesure de cette réputation. Le houblon «Tettnanger Hopfen», du fait de sa grande qualité, est toujours coté au plus haut (rapports annuels de la Commission européenne pour la décennie 1990, 1990-2000 bayerischer Landgesanstalt; P. Heidtmann, «Grünes Gold» 1994, p. 368-369). Quant aux habitants de la ville de Tettnang, leur vie entière est rythmée par le houblon. Il suffit d'observer les structures régionales et les évènements organisés autour du houblon pour s'en persuader. Ainsi, le musée du houblon qui a ouvert ses portes en 1995 atteste la fascination qu'exercent les phénomènes culturels en rapport avec le houblon. En suivant le sentier pédagogique long de 4 km aménagé à travers les houblonnières de Tettnang, le visiteur curieux apprend tout ce qui est digne d'intérêt concernant le houblon «Tettnanger Hopfen». La boucle de 42 km au total désignée sous le nom de «boucle du houblon de Tettnang» conduit les cyclistes à travers les champs de houblon de la région. En août, lors de la fête annuelle du houblon qui, à Tettnang-Kau, précède la récolte, les habitants de Tettnang célèbrent la longue tradition de ce qu'ils appellent leur «or vert». Enfin, les altesses houblonnières de Tettnang (une reine et deux princesses), élues tous les deux ans, représentent avantageusement le houblon «Tettnanger Hopfen» dans les rencontres régionales et internationales.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Cette combinaison de propriétés géologiques du sol et de conditions climatiques crée une situation optimale pour la croissance du houblon «Tettnanger Hopfen» et la formation des cônes et lui garantit une homogénéité d'ordre avant tout géographique. L'arôme particulièrement subtil du houblon «Tettnanger Hopfen» tient également pour une part essentielle à la nature du sol dans l'aire géographique délimitée et à la relative douceur du climat, que le lac de Constance contribue à réguler. La réputation internationale du houblon «Tettnanger Hopfen» doit notamment beaucoup à cet arôme. La tradition de longue date de la culture du houblon dans la région de Tettnang a également eu pour conséquence une identification de la population de cette région avec le houblon «Tettnanger Hopfen», qui est solidement ancré dans la vie culturelle locale.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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