

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2009/C 222/06)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

«TETTANGER HOPFEN»

N° CE: DE-PGI-0005-0521-14.3.2006

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Bundesministerium der Justiz  
Adresse: Mohrenstraße 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 302025-70  
Fax +49 302025-8251  
Courriel: —

**2. Groupement:**

Nom: HVG Service Baden-Württemberg e.V.  
Adresse: Kaltenberger Str. 5  
88069 Tettnang  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 754252136  
Fax +49 754252160  
Courriel: j.weishaupt@tettninger-hopfen.de  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.8: autres produits de l'annexe I du traité, houblon

**4. Cahier des charges**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nom:**

«Tettninger Hopfen»

#### 4.2. Description:

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 (CE) n° 510/2006 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 «Tettninger 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 «Tettninger Hopfen» peut grimper jusque 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 «Tettninger Hopfen» renvoie à des variétés aromatiques cultivées dans les houblonnières de la région de Tettngang. Outre les variétés principales connues sous le nom de *Tettninger* (à partir de 1973, appellation unique «Tettninger Frühhopfen»; cf. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 342) et *Hallertauer Mittelfrüher*, les variétés *Hallertauer Tradition* et *Perle* sont également cultivées. La variété *Tettninger* est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettngang.

Utilisation: le houblon «Tettninger 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.

Composants: les substances qui donnent sa valeur au houblon sont les substances amères (résine), aromatiques (huiles essentielles) et les tanins (polyphénols). Tettngang renvoie en fait à une zone de culture de houblon aromatique. Le houblon «Tettninger 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 «Tettninger 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 Tettngang, est dite «harmonieuse, ample et douce».

Outre cette gamme d'attributions, les variétés de houblon sont officiellement réparties, dans le négoce du houblon, dans les groupes «houblon aromatique de premier choix», «houblon aromatique», «houblon amer», «houblon super-alpha». Le houblon «Tettninger Hopfen» (variétés *Tettninger* et *Hallertauer*) relève à 96 % du groupe «aromatique de premier choix», les quatre pourcents restants (*Perle* et *Hallertauer Tradition*) se rattachant au groupe «houblon aromatique».

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 «Tettninger Hopfen» comme le plus subtil de tous.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire géographique concernée correspond aux houblonnières s'étendant sur le territoire de Tettngang. Celui-ci comprend: 1. dans le district administratif (*Landkreis*) 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 Tettngang; 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 Schomberg); 3. dans le district de Lindau (lac de Constance), les communes de Bodolz, Lindau (lac de Constance), Nonnenhorn und Wasserburg (lac de Constance).

#### 4.4. Preuve de l'origine:

L'origine des différentes variétés de houblon a été réglementée pour la première fois en 1929 dans le cadre de la «loi établissant l'origine du houblon» (*Hopfenherkunftsgesetz*), dont les dispositions en la matière ont été reprises dans la loi sur le houblon de 1996. L'appellation «Tettngang» en tant que référence à cette zone de production est quasi protégée puisque la loi de 1929 a rendu cette mention obligatoire (avec l'année et la variété) sur les emballages concernés. La traçabilité et l'origine du houblon «Tettninger Hopfen» cultivé dans les houblonnières de cette zone sont garanties depuis des décennies avec une rigueur dont peu de produits agricoles peuvent se réclamer. Des agents assermentés apposent au moment du pesage un sceau sur chaque paquet et joignent un document d'accompagnement faisant

office de «certificat de naissance», qui doit obligatoirement mentionner les données suivantes: origine, Land, zone de culture, degré de transformation, numéro correspondant à l'entrepôt d'estampillage, poids du colis, nombre de colis constituant le lot, variété, année de production. Le producteur établit en outre une attestation confirmant l'origine du produit.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Dans la zone bénéficiant de l'appellation Tettngang, la production s'étale de mars à septembre. La multiplication du houblon «Tettnganger Hopfen» est assurée grâce aux stolons prélevés dans la houblonnière concernée ou dans des houblonnières voisines, dans tous les cas, dans des houblonnières bénéficiant de l'appellation Tettngang. Pour le houblonnier, les travaux commencent en avril avec la préparation du sol (fraisage, hersage, roulage). Contrairement à d'autres zones de culture dans lesquelles on procède à l'installation des fils de fer durant la période hivernale, le houblonnier de la région de Tettngang peut attendre le printemps pour lancer les travaux. Cela tient au système de palissage propre à chaque zone. Tandis que dans d'autres zones de culture, la disposition en alignement continu prédomine, dans la région de Tettngang, les lignes sont regroupées en parcelles de six lignes chacune («*Fach*») de sorte qu'une allée ne passe que toutes les six lignes. Avant la mi-avril, on coupe sous terre, après les avoir dégagés, les pieds qui donneront les nouvelles pousses (décavage). Dans la région de Tettngang, cette taille intervient deux à trois semaines plus tard que dans les autres zones de culture, les plants poussant et arrivant à maturité plus vite qu'ailleurs grâce à des conditions climatiques plus favorables. Les houblonnières de Tettngang se caractérisent également par la hauteur de leurs poteaux (qui culminent à 8,3 m). La richesse du sol et les conditions climatiques privilégiées (pluviométrie, ensoleillement) font que le houblon a besoin de davantage d'espace pour s'épanouir.

Le moment est alors venu de tendre haubans et câbles en acier. Des filins longs d'environ 8,5 m sont fixés aux poteaux et ancrés dans le sol. Sur la cinquantaine de pousses, seules quatre sont guidées sur le fil tuteur. À deux ou trois reprises, on fertilise et on applique un traitement phytosanitaire. Fin juin, le houblon atteint le sommet des poteaux et on entre dans la phase générative de la croissance, autrement dit, les cônes vont commencer à se former (cônaison). Une particularité consiste dans l'enherbement de l'interligne à partir de la floraison (les houblonniers ont pris l'engagement volontaire de ne pas recourir aux herbicides, ce qui n'est pas le cas dans les autres zones de culture), ce qui évite ainsi de devoir retravailler le sol. Cette pratique est censée empêcher tout tassement du sol et les inondations, de même qu'elle favorise la formation d'humus.

La récolte débute vers le 20 août. Les feuilles, les pousses et les cônes sont séparés de la vigne et nettoyés. Après le séchage (à maximum 62 °C, pour préserver la subtilité de l'arôme) suivi d'une humidification visant à garantir une teneur en eau de 11 % environ, le houblon est emballé et conduit dans l'entrepôt d'estampillage local où il sera pesé, soumis à échantillonnage (en vue de l'analyse qualitative menée par un laboratoire indépendant), estampillé et certifié. Ce sont là les étapes préalables à la transformation du houblon en pellets et en extrait, qui est assurée en dehors de sa zone géographique de production.

#### 4.6. Lien avec l'aire géographique:

La première mention de la culture de houblon dans la région de Tettngang remonte à 1150 (cf. P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 12). En 1838, on compte 14 brasseries dans le district de Tettngang (cf. von Memminger (éd.), *Beschreibung des Oberamts Tettngang*, 1838, p. 62), dont trois pour la seule ville de Tettngang. 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 Tettngang, sur des terrains climatiquement favorables à la viticulture (cf. 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; cf. 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 Tettngang, aucune autre variété que le houblon aromatique n'a jamais été sélectionnée ni cultivée.

Le houblon «Tettnganger 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 «Tettnganger 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.

Cette combinaison de propriétés géologiques du sol et de conditions climatiques crée une situation optimale pour la croissance du houblon «Tettninger Hopfen» et la formation des cônes et lui garantit une homogénéité d'ordre avant tout géographique. L'existence de cette homogénéité caractéristique a été confirmée par l'université de Hohenheim en ce qui concerne la variété Tettngang, par la brasserie Anheuser/Busch pour la variété *Hallertauer Mittelfrüher*. En outre, chaque ballot livré fait l'objet d'une série d'autres analyses portant sur des caractéristiques qualitatives extérieures (contamination, teneur en eau, feuilles des cônes, pureté de la variété, homogénéité) conduites en laboratoire spécialisé à Tettngang même. Ce processus permet de certifier chaque année que le houblon «Tettninger Hopfen» présente une homogénéité élevée.

La réputation du houblon «Tettninger Hopfen» dépasse largement les frontières régionales.

L'arôme subtil que dégage le houblon produit dans l'élégante petite métropole du houblon qu'est Tettngang 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 Tettngang Hops*» [brassée avec du houblon de variété Tettngang], ce qui permet de prendre la mesure de cette réputation. Le houblon «Tettninger 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 Landgesamstalt; P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 368-369). Quant aux habitants de la ville de Tettngang, leur vie entière est rythmée par le houblon. Il suffit d'observer les structures régionales et les événements 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 Tettngang, le visiteur curieux apprend tout ce qui est digne d'intérêt concernant le houblon «Tettninger Hopfen». La boucle de 42 km au total désignée sous le nom de «boucle du houblon de Tettngang» conduit les cyclistes à travers les champs de houblon de la région. En août, lors de la fête annuelle du houblon qui, à Tettngang-Kau, précède la récolte, les habitants de Tettngang célèbrent la longue tradition de ce qu'ils appellent leur «or vert». Enfin, les altesses houblonnières de Tettngang (une reine et deux princesses), élues tous les deux ans, représentent avantagement le houblon «Tettninger Hopfen» dans les rencontres régionales et internationales.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Lacon GmbH  
Adresse: Weingartenstr. 15  
77654 Offenburg  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 781919 3730  
Fax +49 781919 3750  
Courriel: lacon@lacon-institut.org

#### 4.8. Étiquetage:

—

—————