

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande 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 223/10)

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****«HOPFEN AUS DER HALLERTAU»****N° CE: DE-PGI-005-0529-14.03.2006****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  
DEUSCHLAND  
Tél. +49 3020259333  
Fax +49 3020258251  
Courrier électronique: —

**2. Groupement:**

Nom: Hopfenpflanzerverband Hallertau e.V.  
Adresse: Kellerstraße 1  
85283 Wolnzach  
DEUSCHLAND  
Tél. +49 8442957200  
Fax +49 8442957270  
Courrier électronique: info@deutscher-hopfen.de  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Houblon, classe 1.8: autres produits de l'annexe I du traité.

**4. Cahier des charges:**

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

**4.1. Nom:**

«Hopfen aus der Hallertau»

#### 4.2. Description:

##### Botanique:

Le houblon appartient à la famille du chanvre (cannabinacées) et à l'ordre des urticacées. C'est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'une même plante ne porte que des fleurs femelles ou que des fleurs mâles. Seules les plantes femelles forment des fruits (*Lupuli strobulus*), plus communément appelées «cônes» ou «strobiles».

##### Produits:

La protection conférée par le règlement (CE) n° 510/2006, qui est demandée pour l'indication «Hopfen aus der Hallertau», porte exclusivement sur les cônes de houblon séchés (*Lupuli strobulus*) et sur les produits issus de la transformation du houblon (pellets et extraits de houblon). Parmi les produits traditionnels du houblon figurent, par exemple, les pellets de type 90 et les pellets de type 45 enrichis en lupuline ainsi que les extraits de houblon obtenus à l'aide de CO<sub>2</sub> et d'éthanol. Lors de la pellettisation, le houblon est moulu et mis en forme en exerçant une pression. Pour l'extraction, des solvants à base de CO<sub>2</sub> et d'éthanol sont utilisés pour extraire la substance des pellets.

##### Utilisation:

Plus de 99 % du «Hopfen aus der Hallertau» et des produits issus de sa transformation sont utilisés pour la fabrication de la bière. En effet, les substances amères et les huiles essentielles des variétés de houblon cultivées dans la région de Hallertau influent considérablement sur la valeur brassicole spécifique du houblon.

À l'heure actuelle, environ un tiers de la production mondiale de houblon provient de la région de Hallertau, la plus grande zone de culture de houblon d'un seul tenant. Le nombre de variétés de houblon cultivées, tant amères qu'aromatiques, est à proportion de cette superficie.

Dans la région de Hallertau, les variétés amères cultivées sont notamment les suivantes:

- Hallertauer Magnum
- Hallertauer Taurus
- Herkules
- Northern Brewer

Dans la région de Hallertau, les variétés aromatiques cultivées sont notamment les suivantes:

- Hallertauer Tradition
- Perle
- Spalter Select
- Saphir
- Hallertauer Mittelfrüh
- Hersbrucker Spät

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire géographique de production couvre les districts administratifs (Landkreis) d'Eichstätt, de Freising, de Kehlheim, de Landshut, de Nürnberger Land et de Pfaffenhofen.

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

Grâce à la procédure existante de certification officielle des variétés, des années de récolte et des aires de production, il existe aujourd'hui un système complet en lui-même et officiellement contrôlé de suivi tout au long de la chaîne de production du houblon, depuis la plantation jusqu'au brassage en passant par la transformation. Chaque phase de la transformation et de la commercialisation du produit fait l'objet d'une procédure de certification officielle, qui est enregistrée par l'organe de surveillance officiel. À l'issue de la récolte du houblon, tous les lots sont analysés en laboratoire et soumis à la procédure de certification officielle avant d'être transmis aux entreprises de transformation et de commercialisation du houblon.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

##### Culture:

Le «Hopfen aus der Hallertau» est cultivé dans les houblonnières situées dans l'aire de production. Les travaux de printemps commencent en mars par la taille et l'installation des tuteurs, suivies du palissage, de l'émondage, de la protection phytosanitaire et du traitement mécanique du sol. La récolte du houblon est réalisée entre la fin août et la mi-septembre en fonction de la variété.

##### Transformation:

Afin de garantir la qualité du «Hopfen aus der Hallertau», le houblon doit être entreposé dans un endroit frais dès la première phase de commercialisation qui suit immédiatement la récolte et le conditionnement par le producteur. Des entrepôts d'une capacité adéquate ont été établis par les négociants internationaux de houblon dans la région de Hallertau. Après son entreposage frigorifique, le «Hopfen aus der Hallertau» à l'état brut est transformé en produits du houblon, à savoir des pellets et extraits de houblon. Lors de la pelletisation, les cônes de houblon séchés sont d'abord moulus et transformés en pellets en leur appliquant une certaine pression. Une partie des pellets produits est transformée en extraits. Cette opération est effectuée en extrayant les substances constitutives des pellets.

#### 4.6. Lien:

La tradition de la culture du houblon est enracinée dans la région de Hallertau depuis plus de 1 100 ans, la première mention du houblon remontant à l'année 860. La région de Hallertau présente des conditions pédologiques et climatiques particulièrement favorables à la culture du houblon. La situation géographique de la région dans des collines tertiaires, caractérisées par des sols meubles et profonds, par l'absence de gelées dès la fin avril, par une température moyenne de 7,7 °C, par une durée d'ensoleillement modérée (1 673 heures par an) et par des précipitations annuelles abondantes (816 mm par an), revêt une importance particulière. En raison de ses conditions climatiques et pédologiques particulières, la région de Hallertau est hautement estimée par les brasseurs du monde entier. Le savoir-faire acquis au fil des générations par les cultivateurs de houblon de cette région et les conseils spécialisés qu'ils offrent en permanence revêtent une grande importance pour la production du «Hopfen der Hallertau», dont environ 70 % sont exportés vers plus de 100 pays dans le monde. Pour la plupart des brasseurs de la planète, le «Hopfen aus der Hallertau» est aujourd'hui un produit de grande qualité et jouit d'une excellente réputation au niveau tant national qu'international. Le «Hopfen aus der Hallertau» doit également sa bonne réputation dans le secteur de la brasserie internationale à sa transformation, effectuée avec soin et précaution. En raison de cette qualité, nombre d'acheteurs ne jurent plus que par ces produits, qui sont devenus des éléments clés de leur production. Les fêtes populaires du houblon riches en traditions, telles que la Wolnzacher Volksfest en août ou le Mainburger Gallmarkt au début du mois d'octobre ou encore l'élection annuelle de la reine du houblon, confèrent à l'aire de production un charme inimitable.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Markt  
Adresse: Menzinger Strasse 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND  
Tél. +49 8917800333  
Fax +49 8917800332  
Courrier électronique: —

#### 4.8. Étiquetage:

—