

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application 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**

(2012/C 285/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«EAST KENT GOLDINGS»****N° CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination:**

«East Kent Goldings»

**2. État membre ou pays tiers:**

Royaume-Uni

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

Classe 1.8 Autres produits de l'annexe I du traité (épices; etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

«East Kent Goldings» est le nom donné à une variété unique de houblon utilisé dans le brassage des meilleures bières et *ales* (bières de fermentation haute). La plante femelle de l'*Humulus lupulus* — connu également sous le nom de «petit loup» — produit des cônes qui sont constitués de «pétales» de texture souple à l'intérieur desquels se trouvent les glandes de lupuline, une substance collante et huileuse qui contient des huiles essentielles et des résines.

## Résines

Acides alpha 4,0-6,0 % p/p

Cohumulone 25-30 % p/p

Acides bêta 1,5-3,3 % p/p

## Huiles

Quantité totale 0,6-1,0 ml/100 g

Myrcène 20-26 % des huiles

Humulène 33-45 % des huiles

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Rapport H/C	> 3
Caryophyllène	10-15 % des huiles
Farnesène	< 1 % des huiles
Sélinènes	< 3 % des huiles

Ces cônes sont principalement utilisés pour le brassage de la bière, à laquelle ils confèrent un arôme floral et délicat de citron légèrement doux. Le cône est de forme longue et ovale et mesure entre 1,25 et 2,5 cm; il est d'un vert intense, sa surface intérieure est recouverte de fines bractées pâles et de lupuline, une poudre jaune vif, qui entoure la base de la semence. Au moment de la récolte, le cône est collant et huileux, mais une fois séché pour la conservation, les pétales jaune pâle deviennent friables et l'on y distingue les glandes jaunes de lupuline. L'arôme est un mélange d'agrumes, de notes florales et citronnées. Le houblon sec, une fois ajouté à la bière à l'état final, lui donne un arôme assimilé à une marmelade onctueuse.

Les principaux composants lipidiques de la lupuline ne varient pas selon les saisons et les localités et permettent, comme indiqué, de distinguer les houblons Goldings des autres variétés. Toutefois, les composants mineurs des huiles essentielles, pour la plupart non encore caractérisés, peuvent varier en fonction de l'environnement et de la saison; ils permettent de distinguer la perception sensorielle de l'arôme et du goût des cônes de Goldings cultivés dans la région du East Kent de celle des variétés cultivées ailleurs.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Sans objet.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Sans objet.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Le houblon East Kent Goldings est cultivé, cueilli, séché et conditionné en balles ou sachets dans l'aire délimitée. La production et la préparation ont lieu dans l'aire désignée. Bien que le matériel végétal de multiplication (porte-greffe ou boutures) certifié par le ministère soit produit hors de l'aire désignée afin de l'isoler et d'éviter ainsi l'introduction de maladies virales, le matériel parental source est originaire de la région du East Kent. Il provient de collections de plantes conservées auparavant à Wye College et à l'East Malling Research Station (deux institutions scientifiques respectées), qui sont désormais conservées par Wye Hops Ltd à Canterbury et Faversham. Des documents attestent que ce matériel est originaire du East Kent.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.:*

Le houblon East Kent Goldings doit être conditionné en balles ou sachets dans l'aire délimitée. Lors du conditionnement, les cônes séchés sont comprimés, ce qui accroît considérablement la densité en vrac et facilite le stockage et le transport. Le conditionnement doit avoir lieu directement sur le lieu de production du houblon à des fins d'identification et de traçabilité. Il serait en outre difficile de transporter du houblon non conditionné. À l'issue de ces processus, le produit est considéré comme «préparé». Les balles ou sachets qui contiennent le houblon séché sont scellés et munis d'une étiquette portant le nom du producteur, la variété, la localité ou la région, l'année de la récolte et le numéro UE avant d'être acheminés à partir de l'exploitation vers le lieu de stockage, puis livrés au client. Le producteur consigne dans un registre la date de récolte du champ ainsi que les numéros de balles et de sachets contenant le houblon provenant de ce champ.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Sans objet

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique de production est limitée à l'ouest par la route A249 à Sheerness, et s'étend vers le sud jusqu'à l'échangeur n° 7 de la M20, puis le long de la M20 en direction de l'est jusqu'à Folkestone. Les périmètres nord et est de l'aire géographique sont délimités par les côtes. L'aire ainsi délimitée englobe les communes de Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge et Bishopsbourne.

## 5. Lien avec l'aire géographique:

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La variété de houblon Golding a été sélectionnée à partir de l'ancienne variété Canterbury Whitebine par M. Golding à West Malling, dans le Kent vers 1790 (Percival, R.A.S.E. Journal, 1901). Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le houblon Golding était cultivé dans l'East Kent où les sols étaient «les mieux adaptés à sa croissance ... des sols profonds, riches, sur des substrats calcaires» (Rutley, R.A.S.E Journal, 1848). Le houblon Golding cultivé dans l'East Kent était considéré supérieur à celui cultivé près de Maidstone, justifiant un prix plus élevé. Pour le distinguer, il était vendu comme produit de l'East Kent («The Hops Farmer», E.J Lance, 1838, Londres), recevant ainsi le nom de East Kent Goldings. Au cours du dix-neuvième siècle, plusieurs variantes locales, ou clones, ont été sélectionnées dans l'East Kent, parmi lesquelles Bramling (1865), Rodmersham ou Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) et Eastwell (1889). L'analyse des huiles essentielles confirme que toutes ces variantes de l'East Kent Goldings ont une composition constante et sont, sans aucun doute, de la même variété. La morphologie de la plante correspond exactement aux descriptions du houblon Golding fournies par les producteurs, les agronomes et les scientifiques depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Bien que le houblon soit cultivé partout dans le monde, son rendement est toujours meilleur dans son lieu d'origine. Telle est la conclusion de nombreux essais internationaux de variétés de houblon de 1960 à 1978 [Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101]. La principale raison est attribuée à l'influence de la situation géographique, dont dépend la longueur du jour, sur la date de la floraison, qui détermine le rendement obtenu. La comparaison des rendements de Goldings cultivés dans l'East Kent entre 2006 et 2009 confirme que ceux-ci sont constamment supérieurs d'au moins 21 % à ceux obtenus dans d'autres régions.

La réputation de qualité supérieure du Goldings cultivé dans l'East Kent est attestée depuis 1838 jusqu'à nos jours. De nombreux sites web reconnaissent en effet la qualité du East Kent Goldings. Lors du concours national de houblon organisé tous les ans par l'Institute of Brewing and Distilling, des échantillons d'East Kent l'ont emporté dans la catégorie Goldings systématiquement ces cinq dernières années, bien que l'East Kent Goldings ne couvre que 30 % de la surface occupée par la variété Goldings au Royaume-Uni. Les brasseurs ont de tout temps reconnu les qualités aromatiques supérieures de l'East Kent Goldings et de nos jours, de nombreux brasseurs, notamment aux États-Unis, précisent que le Goldings qu'ils achètent doit provenir d'East Kent.

### 5.2. Spécificité du produit:

L'East Kent Goldings provient d'une seule semence. Le houblon est une espèce dioïque, exogame, très hétérogène et sa structure de reproduction est, par conséquent, très similaire à celles des humains, avec des sexes distincts produisant une descendance dont chaque individu est unique. Bien qu'il puisse y avoir des ressemblances familiales, il n'y a pas deux individus identiques génétiquement. De même, le houblon ne peut pas s'autopolliniser, chaque nouvel individu est nécessairement issu d'une recombinaison des gènes de deux parents distincts. Chaque plantule devient une plante adulte différente de tous les autres plants de houblon en ce qui concerne l'ensemble de ses caractéristiques, y compris la morphologie et la composition chimique de ses produits secondaires. Une variété commerciale est produite par multiplication clonale à partir de la plantule d'origine unique par division des racines, par stolons (pousses pérennes) ou par boutures de bois tendre. Ainsi, chaque plant d'une nouvelle variété est génétiquement identique à la plantule originale car il est issu d'une multiplication asexuée. En conséquence, chaque plant peut être utilisé comme plant de base pour la multiplication ultérieure. Le plant de houblon est une racine pérenne. Une variété de houblon peut apparaître spontanément, comme par exemple les variétés de Fuggle et de Whitbread Golding, ou être, le plus souvent, le résultat du travail d'un obtenteur. À partir de la semence d'origine détenue par l'obteneur qui établit la variété, les plants de houblon sont multipliés par clonage, à partir de boutures de rhizomes ou de jeunes pousses multipliées par un procédé de brumisation (*mist propagation*). Le porte-greffe original peut produire du houblon pendant de nombreuses années, s'il est protégé des maladies.

La variété East Kent Goldings se caractérise par sa forte teneur en humulène (rapport humulène/caryophyllène toujours supérieur à 3) mais par des teneurs très faibles en farnésène et selinène, comme indiqué au point 3.2. Étant donné que chaque variété de houblon provient d'une plantule unique ayant une composition unique d'huiles essentielles, il est possible de distinguer les huiles de Goldings des autres variétés non apparentées de houblon telles que la Fuggle (dont la teneur en farnésène est beaucoup plus élevée, aux alentours de 7 %) et la Challenger (dont la teneur en selinène est beaucoup plus élevée, environ 12 %). Bien que la composition des principales huiles de l'East Kent Goldings soit similaire à celle des variétés génétiquement apparentées, il est toujours possible de la

distinguer. Par exemple, sa plantule Northern Brewer contient davantage de myrcène (environ 36 %) et la variété Northdown (une plantule de Northern Brewer) a une teneur en farnésène plus élevée (environ 1,3 %). Il existe également de grandes différences en fonction de la variété dans les pics mineurs successifs de selinène.

L'East Kent Goldings se caractérise par une sensibilité létale au virus de la mosaïque du houblon. Ce virus, transmis par les pucerons, se manifeste par des taches sur les feuilles qui ont tendance à s'enrouler; les plantes présentent un retard de croissance et des entre-nœuds courts, comme l'a décrit Neve (1991). Les plants infectés d'East Kent Goldings peuvent survivre avec ces symptômes pendant quelques saisons, mais finissent inévitablement par mourir. Bien que quelques variétés expérimentales dans d'autres parties du monde soient également sujettes à une sensibilité létale à cette maladie, l'East Kent Goldings est la seule variété commerciale dans le monde avec cette sensibilité. La multiplication des porte-greffe d'East Kent Goldings doit se faire dans l'isolement de toutes les autres variétés qui peuvent être porteuses du virus sans en présenter les symptômes.

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 d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):*

L'arôme et le goût que confère à la bière la variété Golding sont recherchés par un grand nombre de brasseurs, mais la variété de Goldings cultivée dans la région de East Kent en Angleterre, l'East Kent Goldings, est particulièrement prisée. La combinaison spécifique des sols, de l'exposition, de la longueur du jour, de la pluviométrie et des températures dans la région modifie la croissance et la maturité de la variété pour produire des cônes de houblon d'une qualité sensorielle distincte.

Les dépôts des terres à brique alluviales et profondes présents dans les North Downs contribuent à l'unicité de East Kent Goldings. Le sol ayant la capacité de retenir l'humidité est un facteur important car, en raison de l'influence des Downs, les précipitations dans l'East Kent sont en moyenne d'environ 635 mm par an, soit approximativement 76 % de la moyenne nationale. Cette combinaison d'éléments donne une humidité inférieure à celle observée dans d'autres districts anglais de culture du houblon.

Le caractère gustatif de l'East Kent Goldings est influencé par le sol d'East Kent, terre à brique sur de la craie donnant un pH idéal de 6,5 à 7,00, et par l'exposition aux vents froids chargés de sel de l'estuaire de la Tamise, particulièrement en mars, quand se déterminent les caractéristiques saisonnières et variétales du houblon. Les recherches réalisées autrefois à Wye College ont démontré que les températures du sol plus basses en février et mars sont étroitement liées aux rendements plus élevés de houblon (Département de recherche sur le houblon, rapport annuel de 1980, Wye College) et que les températures de mars peuvent également influencer sur la teneur en substances amères de la résine présente dans les glandes de lupuline (Département de recherche sur le houblon, rapport annuel de 1982, Wye College). En outre, plusieurs des précurseurs des composés présents dans les glandes de lupuline peuvent être détectés dans les tissus des bourgeons et des pousses en mars (Rossiter, Imperial College).

L'arôme subtil de l'East Kent Goldings, fruit de cette combinaison de facteurs régionaux, est reconnu et apprécié des brasseurs de bières et *ales* de haute qualité, tant au Royaume-Uni qu'aux États-Unis. Les brasseurs mentionnent souvent le nom East Kent Goldings sur l'étiquette de leurs conteneurs. Cette variété atteint régulièrement des prix élevés en raison de l'unicité de la matière première. Elle présente des arômes floraux délicats de citron légèrement doux. Le houblon est très élégant, mais il a une qualité minérale qui donne à la bière du corps et de la structure. Parmi les bières et *ales* primées fabriquées avec l'East Kent Goldings, on trouve la Fullers 1845, la Hop Back Summer Lightning et la Boston Brewing Co Ales, produite aux États-Unis.

**Référence à la publication du cahier des charges:**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/east-kent-goldings-pdo-120111.pdf>