

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 482/2012 DE LA COMMISSION

du 7 juin 2012

approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Tettninger Hopfen (IGP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 4, premier alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande de l'Allemagne pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Tettninger Hopfen», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 415/2010 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges. De nouveaux systèmes de palissage sont autorisés pour des raisons économiques. La période de coupe est ajustée pour permettre une meilleure adaptation à des facteurs météorologiques de plus en plus défavorables. L'utilisation d'herbicides avec les nouveaux systèmes de palissage

est autorisée pour augmenter la quantité d'eau disponible pour les plants de houblon. La température de séchage maximale est portée à 65 °C en raison de l'émergence de nouvelles connaissances scientifiques.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Tettninger Hopfen» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 juin 2012.

Par la Commission,
au nom du président,
Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 119 du 13.5.2010, p. 5.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Tettninger Hopfen», la modification suivante est approuvée:

Méthode d'obtention:

- 1) Les quatrième, cinquième et sixième phrases suivantes sont totalement supprimées:

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.

Explication: l'introduction de (différents) nouveaux systèmes de palissage s'explique par des raisons économiques, elle facilite notamment l'utilisation des machines.

- 2) À la septième phrase, «avant la mi-avril» est remplacée par «de début mars à la mi-avril».

Explication: l'allongement de la période de coupe permet une meilleure adaptation à des facteurs météorologiques de plus en plus défavorables en raison du changement climatique et permet également d'utiliser au mieux la main-d'œuvre.

- 3) Les seizième et dix-septième phrases suivantes sont totalement supprimées:

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.

Explication: il se peut que les nouveaux systèmes de palissage rendent l'utilisation des herbicides nécessaire. Cela se produit uniquement dans les cas — relativement rares — de forte croissance de mauvaises herbes et est indispensable pour augmenter la quantité d'eau disponible pour les plants de houblon. La qualité du houblon ne devrait donc pas en pâtir.

- 4) À la vingtième phrase, «62 °C» est remplacé par «65 °C».

Explication: du fait de l'apparition de nouvelles connaissances scientifiques, une température de séchage maximale de 65 °C peut s'avérer nécessaire. Le relèvement de la température de séchage maximale correspond aux conditions générales du contrat de livraison de houblon; le tableau relatif à la qualité du houblon allemand y précise que le houblon à l'état brut doit être séché à une température de 60-65 °C. En outre, le séchage à température plus élevée améliore l'efficacité énergétique. Cette opération n'a aucune incidence négative sur l'arôme subtil du houblon.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

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

«TETTANGER HOPFEN»

N° CE: DE-PGI-0105-0528-03.11.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Tettninger Hopfen»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

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 Tettng. Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettninger (à partir de 1973, appellation unique «Tettninger Frühhopfen»; voir 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 Tettng.

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). Tettng 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 Tettng, 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 4 % 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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire 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.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La première mention de la culture de houblon dans la région de Tettngang remonte à 1150 (voir P. Heidtmann, *Grünes Gold*, 1994, p. 12). En 1838, on compte 14 brasseries dans le district de Tettngang (voir 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 (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 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.

5.2. Spécificité du produit

Le houblon «Tettnganger Hopfen» renvoie à des variétés aromatiques cultivées dans les houblonnières de la région de Tettngang. Outre les variétés principales connues sous le nom de Tettnganger et Hallertauer Mittelfrüher, les variétés Hallertauer Tradition et Perle sont également cultivées. La variété Tettnganger est cultivée uniquement dans les houblonnières de la région de Tettngang.

Le houblon «Tettnganger 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 «Tettnganger 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».

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».

Le houblon «Tettnanger Hopfen» se caractérise également par une grande homogénéité.

Les analyses portant sur les caractéristiques qualitatives extérieures des ballots livrés conduites en laboratoire spécialisé à Tettnang même 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 Landgesamstalt; 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 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 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 atesses houblonnières de Tettnang (une reine et deux princesses), élues tous les deux ans, représentent avantagement 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 à la publication du cahier des charges

Markenblatt Vol. 33 du 20.8.2010, partie 7a-bb, p. 14729.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/19450>
