

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2013/C 345/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

«ELBE-SAALE HOPFEN»

N° CE: DE-PGI-0005-01071-13.12.2012

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Elbe-Saale 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* L.) appartient à l'ordre des urticacées (*Urticaceae*) et à la famille du chanvre (*Cannabaceae*). C'est une plante persistante et dioïque, c'est-à-dire qu'un même pied ne porte que des inflorescences femelles ou que des inflorescences mâles. En pratique, seuls les plants femelles sont utilisés pour la culture du houblon, car ils sont les seuls à donner des cônes de houblon. Un cône se compose de bractées et de bractéoles, d'un rachis et d'un pédoncule. La base des bractées porte de petites boules jaunes. Il s'agit de glandes qui donnent ce qu'on appelle la poudre de houblon (*lupulin*), une substance importante pour l'industrie brassicole.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

**Produits:**

La protection conférée par le règlement (UE) n° 1151/2012, qui est demandée pour l'indication «Elbe-Saale Hopfen», porte exclusivement sur les cônes femelles séchés et les produits issus de leur transformation, à savoir les pellets de houblon de type 90 ou de type 45, ainsi que les extraits de houblon obtenus à l'aide de CO<sub>2</sub> et d'éthanol. Le houblon à l'état brut est transformé pour

- réduire les coûts de transport et de stockage,
- faciliter le déversement (pellets) par rapport au houblon à l'état brut,
- pouvoir automatiser le dosage dans la salle de brassage,
- mieux utiliser les substances aromatiques et amères pendant le processus de brassage.

Les produits traditionnels du houblon désignent les pellets de type 90 (100 kg de houblon à l'état brut produisent 90 kg de pellets), les pellets enrichis en lupulin de type 45 (100 kg de houblon à l'état brut produisent 45 kg de pellets), ainsi que les extraits de houblon obtenus à l'aide de CO<sub>2</sub> ou d'éthanol. Lors de la pelletisation, les cônes sont moulus et agglomérés en pellets par une matrice. Les pellets enrichis en lupulin de type 45 sont obtenus par mouture des cônes de houblon brut congelés. Les cônes sont ensuite tamisés pour retirer une partie des bractées. Au cours de ces deux opérations, aucune substance n'est ajoutée au houblon.

L'extrait de houblon est obtenu en utilisant des solvants comme le CO<sub>2</sub> ou l'éthanol pour extraire les composants des pellets de houblon produits précédemment ou du houblon brut. L'extraction est un processus physique. Le solvant ne sert donc qu'au transport et est réinjecté dans le circuit à la fin de l'extraction. Les résines extraites par ces deux procédés sont très stables lorsqu'elles sont stockées.

**Utilisation:**

Le houblon «Elbe-Saale Hopfen», ainsi que les produits issus de sa transformation, servent quasiment exclusivement (à environ 99 %) à la production de bière. Les substances amères et les substances aromatiques (huiles essentielles) des variétés de houblon produites dans l'aire de production Elbe-Saale influencent fortement la valeur brassicole du produit.

Dans l'aire de production du houblon «Elbe-Saale Hopfen», actuellement la deuxième d'Allemagne par sa superficie, ce sont surtout les variétés amères qui sont cultivées, comme par exemple:

- Hallertauer Magnum,
- Herkules,
- Hallertauer Taurus,
- Northern Brewer,
- Nugget,
- Hallertauer Merkur.

En outre, des variétés aromatiques, comme par exemple «Perle» et «Hallertauer Tradition», sont également cultivées, en petites quantités, dans l'aire de production Elbe-Saale.

**Caractéristiques essentielles et qualitatives:**

Le groupe de travail chargé de l'analyse du houblon (*Arbeitsgruppe Hopfenanalyse*) mesure chaque année les valeurs moyennes en acide alpha pour une multitude de variétés de houblon fraîchement récolté

provenant de différentes aires de production. Les variétés amères cultivées ont une teneur en acide alpha élevée. Pour la variété «Hallertauer Magnum», la plus répandue, cette teneur était en moyenne de 13,25 % sur une période de 15 ans (de 1997 à 2011). Pour la variété aromatique «Perle» récoltée dans l'aire de production Elbe-Saale, la teneur en acide alpha moyenne était de 7,35 % sur une période de 10 ans (de 2003 à 2012). Ces mesures ont été réalisées par les laboratoires des acheteurs. L'aire de production s'étend sans interruption sur un large espace, ce qui permet aux agriculteurs de produire des lots de houblon de qualité élevée et homogène.

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*

Le processus de production du houblon à l'état brut, y compris le conditionnement et la certification initiale du produit de récolte, se déroule entièrement dans l'aire de production et, partant, 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 dans laquelle le houblon «Elbe-Saale Hopfen» doit être exclusivement cultivé comprend les communes (*Gemeinde*) et les villes (*Städte*) suivantes, ou les localités, indiquées entre parenthèses, des communes ou villes citées:

en Saxe:

Stadt Mügeln, Ostrau, Großweitzschen, Stadt Leisnig, Göda, Burkau, Panschwitz-Kuckau, Stadt Elstra, Stadt Weißenberg, Stadt Löbau, Schönau - Berzdorf auf dem Eigen, Stadt Bernstadt auf dem Eigen, Stadt Grimma, Priestewitz, Klipphausen;

en Saxe-Anhalt:

Stadt Bernbourg (Weddegast), Stadt Köthen (Baasdorf), Stadt Südliches Anhalt (Edderitz, Großbadegast/Klein Badegast, Prosigk, Maasdorf), Nemsdorf-Görendorf, Obhausen, Stadt Querfurt, Salzatal (Beesens-tedt), Elsteraue (Rehmsdorf et Spora, y compris Sprossen et Oelsen), Gleina, Stadt Zeitz, Kretzschau (Grana, Salsitz), Wetterzeube, Molauer Land (Casekirchen, Molau, Aue);

en Thuringe:

Saaleplatte, Kutzleben, Stadt Heringen-Helme, Stadt Weißensee, Gemeinde Gangloffsömmern, Frömmst-edt, Stadt Großenehrich, Rottleben, Stadt Sondershausen, Stadt Schkölen, Monstab.

**5. Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Dans l'aire de production Elbe-Saale, le houblon est cultivé presque exclusivement sur des sites sélectionnés dont les sols sont profonds et meubles. Ces sols appartiennent aux classes pédologiques les plus élevées, avec des valeurs comprises entre 60 et 100, et ont démontré sur une période de plus de cinquante ans qu'ils étaient adaptés à la culture du houblon.

Les tchernozioms (ou terres noires) et les loess semblables aux terres noires présents dans cette aire géographique, comprenant le Magdeburger Börde, le plateau de Querfurt et le bassin de Thuringe, offrent des conditions favorables à la culture du houblon. De même, les loess profonds, légèrement dégradés et de couleur claire, situés entre Leipzig et Dresde, tels que le Lommatzcher Pflege, et les sols alluviaux des larges vallées fluviales sont également des zones très propices à la culture du houblon.

Le climat de l'aire de production Elbe-Saale, la zone de production du houblon la plus septentrionale d'Allemagne, est, pour l'essentiel, comparable à celle d'autres aires de production connues. L'aire de production Elbe-Saale étant située plus au nord, le houblon arrive à maturité avec un retard pouvant atteindre six jours par rapport aux aires de production situées plus au sud de l'Allemagne; cela s'explique également par le fait que, pendant la période de végétation, qui s'étend de mars à août, les températures moyennes des sols sont, de longue date, plus basses. En comparaison avec d'autres aires de production, les valeurs moyennes des précipitations annuelles sont depuis de nombreuses années plus faibles (entre 450 l/m<sup>2</sup> et 650 l/m<sup>2</sup>). Afin de garantir un bon rendement, 74 % des surfaces cultivées (situation de 2011) sont, au besoin, actuellement irriguées par goutte-à-goutte durant les mois de juin, juillet et août pour compenser le déficit de précipitations.

L'utilisation généralisée, dans l'aire de production Elbe-Saale exclusivement, de tuteurs en béton précontraint est un autre facteur qui permet de garantir les livraisons en houblon «Elbe-Saale Hopfen». Ces tuteurs en béton précontraint se caractérisent par une longue durée de vie, des réparations peu coûteuses, une grande stabilité et, par conséquent, une bonne résistance aux vents forts.

Le houblon faisant partie des cultures sensibles au vent, il est nécessaire, en plus de choisir un emplacement abrité du vent, d'utiliser des haies naturelles ou des plantations anciennes faisant office de protection ou, le cas échéant, de planter une ou deux bandes boisées à croissance rapide.

Les distances entre les différentes houblonnières étant relativement grandes, le risque que la grêle ou le vent n'entraînent un manque à gagner à grande échelle est réduit. L'état phytosanitaire constitue également un avantage commercial, car il conditionne aussi la sécurité d'approvisionnement en provenance de l'aire de production; or, le houblon de cette aire de production est exempt de pathogènes fongiques tels que la verticilliose résistante aux traitements chimiques, par exemple. À vol d'oiseau, l'aire de production Elbe-Saale s'étend sur environ 280 km d'est en ouest et sur environ 85 km du nord au sud. Cette zone compte actuellement 29 exploitations houblonnières (situation en 2010/2011).

Le houblon est cultivé dans la région de l'Elbe-Saale depuis plus de mille ans, cette tradition étant attestée dans des documents officiels dès le XI<sup>e</sup> siècle. La culture du houblon est réglementée dans cette aire de production depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. De nombreux éléments montrent également que le sud de l'Allemagne de l'Est est une région fortement marquée par la culture du houblon, où existe une tradition de négoce du houblon, comme le prouve par exemple le marché du houblon de Dresde. Les premières informations précises et détaillées sur la culture du houblon dans cette aire géographique apparaissent à partir du début du XVIII<sup>e</sup> siècle. La qualité particulière du houblon de cette aire de production est reconnue dès 1784. Le houblon provenant de cette aire géographique a acquis une grande notoriété et une grande renommée fondée sur l'origine. Pour préserver cette réputation, le sceau de houblon, semblable à celui de l'aire de production de Spalt, a été introduit dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui encore, la provenance du houblon de l'aire traditionnelle de production Elbe-Saale est officiellement authentifiée par un sceau.

La présence historique de la culture du houblon dans cette aire géographique est attestée jusqu'à aujourd'hui par le nom de nombreux lieux-dits, des greniers et des séchoirs à houblon encore conservés et le fait que le symbole du houblon orne toujours les blasons de nombreuses localités. Alors qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, les surfaces agricoles consacrées à la culture du houblon dans les trois Länder actuels représentaient plus de 1 000 ha, ces surfaces ont ensuite diminué jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Ainsi, en 1934, le houblon n'était plus récolté que dans les jardins du district de Hildburghausen et utilisé par les brasseries locales. À partir de 1950, de nouvelles plantations de houblon ont été réalisées, avec le soutien technique de la République socialiste tchécoslovaque voisine. À partir de 1964, l'arrivée de la variété de houblon amer «Norther Brewer» originaire de la Grande-Bretagne (et autorisée en 1968) a constitué une avancée décisive. Dès 1985, plus de 80 % des surfaces agricoles étaient à ce moment-là consacrées à la culture du houblon amer — majoritairement de la variété «Northern Brewer» — à laquelle s'est ajoutée à partir de 1973, la variété «Bullion», pour une petite

quantité. Depuis les années 1990, la variété de houblon amer «Hallertauer Magnum» est également cultivée. Aujourd'hui, le houblon amer, avec au moins 87 % des surfaces ou plus de 86 % des volumes produits, continue à représenter une part élevée de la culture du houblon, observée dans aucune autre aire de production en Allemagne.

La première fois que la région de l'Elbe-Saale (dont le centre était alors le district de Saalkreis) a été citée en lien avec le houblon, c'était en 1947, lors d'une discussion sur le thème du houblon qui s'est déroulée à l'école d'agriculture de Halle-Gröber. Jusqu'en 1957, on désignait le produit de la récolte originaire de cette aire de production par le nom de «Mitteldeutschen Hopfen» (houblon en provenance du centre de l'Allemagne) ou de «Saale-Hopfen» (houblon de Saale), pour l'exportation. Ce houblon a été médaillé d'or pour la première fois à la foire de Leipzig en 1966. La région «Anbaugebiet DDR» (aire de production RDA) a été reconnue grâce à l'adhésion au Comité international de la culture du houblon (CICH) en 1971. Depuis 1990 seulement, cette aire de production est dénommée «Elbe-Saale».

Les grandes surfaces agricoles consacrées au houblon, restées pour l'essentiel inchangées jusqu'à aujourd'hui, permettent d'avoir des temps de rotation courts et d'optimiser l'utilisation des machines et des équipements. L'efficacité de la production et de l'entretien des houblonnières est ainsi plus élevée. La présence de grandes étendues cultivées d'un seul tenant est une condition importante pour pouvoir produire des lots de houblon de qualité élevée et homogène dans l'aire de production.

Les conditions météorologiques ont une forte influence sur la production du lupulin. Le houblon «Elbe-Saale Hopfen» a la particularité d'être cultivé dans les vignobles renommés de Saale-Unstrut et d'Elbtal et dans leur voisinage immédiat. Au Moyen-âge déjà, le houblon, connu sous le nom de «Weinstock des Nordens» (cep du Nord), a remplacé les vignes en de nombreux endroits, car son développement nécessitait des températures un peu moins élevées.

## 5.2. Spécificité du produit

Les houblons amers sont principalement utilisés pour réguler le degré d'amertume de la bière, car leur teneur élevée en acide alpha améliore l'efficacité du brassage. La majeure partie du houblon cultivé dans l'aire de production de l'Elbe-Saale est du houblon amer. Le houblon cultivé dans cette région jusqu'en 1990 était essentiellement destiné à répondre à la demande locale des brasseries de RDA. Depuis 1990, le houblon amer «Elbe-Saale Hopfen» est utilisé par les plus grands groupes brassicoles du monde entier.

Même si le houblon cultivé en RDA était principalement destiné à satisfaire la demande intérieure et n'était quasiment pas exporté, dès 1970, le houblon «Elbe-Saale Hopfen» répondait aux exigences internationales.

Le houblon de l'aire de production Elbe-Saale a obtenu une reconnaissance internationale à l'occasion de la réunion de la commission scientifique en 1974 et du 28<sup>e</sup> congrès du Comité international de la culture du houblon, qui s'est tenu à Dresde en 1980. En effet, les rendements à l'hectare (1979: 35 Ztr, soit 1 750 kg) pour des surfaces pouvant atteindre 90 ha étaient comparables à ceux de la République fédérale d'Allemagne.

À partir de 1960, les cultivateurs de houblon ont pu, dans le cadre des «Zentralen Erfahrungsaustausche» (échanges d'expériences fondamentaux), acquérir de nouvelles connaissances et découvrir les dernières innovations techniques. Cette tradition s'est perpétuée avec succès avec l'«Elbe-Saale Hopfentag» (journée du houblon «Elbe-Saale Hopfen»), qui se déroulait tous les ans depuis 1996 et qui, depuis 2002, a désormais lieu tous les deux ans. Son objectif est de susciter l'intérêt des brasseries locales pour le houblon de la région, une matière première indispensable à leur production. Depuis 2006, l'élection de la reine du houblon se déroule régulièrement. Elle représente le houblon «Elbe-Saale Hopfen» lors de rencontres régionales, nationales ou internationales.

Le grand savoir-faire local en matière de culture du houblon est soutenu depuis le début de 1950 et jusqu'à aujourd'hui par une longue tradition de recherche scientifique sur le houblon dans la ville de Jena. En 2009, le «Hopfen-Info-Haus» (centre d'information sur le houblon) a ouvert ses portes dans la commune de Groß Santersleben et présente de nombreuses informations intéressantes sur l'aire de production Elbe-Saale.

Pour de nombreuses brasseries régionales, le houblon de l'aire de production Elbe-Saale est devenu un synonyme de qualité. Dans quelques brasseries-cafés, comme par exemple au Bayerischer Bahnhof à Leipzig, seuls le houblon à l'état brut et les pellets de houblon provenant de l'aire de production Elbe-Saale sont brassés. En outre, des brasseries locales comme Altenburger Brauerei GmbH, Landsberg GmbH et Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH, s'approvisionnent actuellement en pellets de houblon produits à partir de houblon brut provenant de l'aire Elbe-Saale. Le houblon «Elbe-Saale Hopfen» est expédié dans le monde entier, principalement par l'intermédiaire de sociétés commerciales: environ 40 % vers des brasseries des États membres de l'Union européenne (y compris l'Allemagne) et plus de la moitié vers des pays tiers. Les groupes brassicoles actifs dans le monde entier peuvent garantir une production de bière de grande qualité grâce aux volumes de houblon «Elbe-Saale Hopfen» produits en grande quantité et à leur homogénéité. Le groupe brassicole Radeberger Gruppe KG, actuellement numéro 1 du marché allemand de la bière, qui possède ses propres sites de production dans quasiment toutes les régions allemandes, emploie par exemple des pellets de houblon et des extraits de houblon produits à partir de houblon issu de l'aire de production Elbe-Saale.

Depuis 2004, l'aire de production Elbe-Saale présente tous les ans à l'occasion de la Deutsche Hopfenausstellung (exposition allemande du houblon), des échantillons de ses variétés de houblon amer afin qu'ils puissent être comparés avec toutes les autres variétés de houblon produites en Allemagne. Les producteurs de houblon «Elbe-Saale Hopfen» se sont classés en 2007 et en 2008 en troisième position, en 2005 en première position et en 2004 en deuxième position dans lors d'un sondage réalisé auprès des producteurs sur les trois meilleures variétés de houblon amer.

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)*

Le climat décrit ci-dessus, les caractéristiques particulières des sols, la localisation et la distance entre les exploitations, ainsi que le mode de culture spécifique de cette aire de production (type de tuteurs, protection contre le vent, irrigation goutte-à-goutte, etc.) offrent les conditions les plus favorables à la culture du houblon, notamment à celle des variétés de houblon amer. Dans le même temps, ces conditions garantissent la stabilité des rendements et une teneur en acide alpha toujours élevée du houblon provenant de l'aire de production Elbe-Saale.

Les lots de houblon de qualité élevée et homogène provenant de l'aire de production Elbe-Saale sont appréciés aussi bien par les brasseries régionales que par les grands groupes brassicoles internationaux, par exemple, en Amérique du Sud et en Europe centrale et orientale. La longue tradition de la culture du houblon dans l'aire Elbe-Saale et sa position de deuxième plus grande région productrice de houblon en Allemagne ont également contribué à la notoriété et à la bonne réputation du houblon «Elbe-Saale Hopfen».

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

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Markenblatt, cahier n° 25 du 22 juin 2012, partie 7a-aa, p. 10037.

(<http://register.dpma.de/DPMRegister/geo/detail.pdfdownload/35552>)

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.