

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 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 134/11)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

«WATERFORD BLAA»/«BLAA»

N° CE: IE-PGI-0005-0980-05.03.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Waterford Blaa»/«Blaa»

2. État membre ou pays tiers

Irlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

Le «Waterford Blaa»/«Blaa» est un petit pain blanc moelleux clairement reconnaissable grâce à la farine blanche qui recouvre son sommet.

Les caractéristiques du pain sont les suivantes:

Forme

Les «Waterford Blaa»/«Blaa» peuvent être de forme ronde ou carrée. Leur croûte peut être croustillante ou molle. De forme arrondie lorsqu'ils sont façonnés et disposés sur le plateau, ils s'agglomèrent en gonflant pendant la cuisson. Ils sont de forme carrée lorsqu'on les sépare mais leur sommet en forme de dôme leur donne un aspect arrondi.

Dimensions

Le «Waterford Blaa»/«Blaa» mesure de 3 à 4,5 cm de haut pour un diamètre de 8 à 12 cm et pèse entre 40 et 65 g.

Présentation

Le «Waterford Blaa»/«Blaa» peut se présenter sous deux formes différentes:

Croustillant

Pain rustique de forme carrée ou ronde au sommet croustillant en forme de dôme et saupoudré de farine. Croquant lorsqu'on mord dedans, puis de texture élastique avec un goût de malt subtil et un arrière-goût amer agréable provenant de la croûte sombre, bien cuite.

Mou

Pain moelleux, de forme carrée, ovale ou ronde bien définie, de couleur pâle et abondamment saupoudré de farine. Goût de malt, légèrement sucré, de texture légère mais ferme et qui fond dans la bouche.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

- farine boulangère de force sans conservateur
- sel de table
- levure comprimée
- améliorant de panification
- eau

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*

- Étape 1: Mélange
- Étape 2: Pointage
- Étape 3: Pliage
- Étape 4: Division et détente (y compris ajout de farine)
- Étape 5: Aplatissement et boulage (y compris ajout de farine)
- Étape 6: Apprêt (y compris ajout de farine)
- Étape 7: Cuisson
- Étape 8: Évaluation
- Étape 9: Refroidissement

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 est limitée à l'aire géographique décrite comme l'intégralité du comté de Waterford et la partie du comté méridional de Kilkenny directement adjacente au comté de Waterford, qui comprend les divisions électorales d'Ullid et Dunkitt, lesquelles font partie de la zone électorale méridionale de Piltown. Le fleuve Blackwater traverse cette zone, qui comprend les territoires communaux de Dangan, Narabawn, Moolum, Newtown, Skeard, Greenville et Ullid.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La tradition du «Waterford Blaa» remonte à l'arrivée des Huguenots. À l'époque, et durant toute la période médiévale, Waterford était une ville commerciale puissante: le cuir, le blé, la farine, le beurre et d'autres produits agricoles de la région de Waterford étaient expédiés à destination et en provenance de l'Angleterre et du continent, principalement d'Espagne, de France et d'Italie.

Pendant la guerre civile, les registres furent détruits. C'est donc l'histoire orale qui nous apprend qu'en 1685, un grand nombre de protestants français furent exilés vers les pays qui acceptaient de les accueillir, parmi lesquels figuraient l'Angleterre et l'Irlande. Aisément accessible, Waterford devint un centre d'attraction pour les réfugiés français, qui se trouvaient ainsi à distance raisonnable de leur contrée d'origine au cas où les circonstances devaient rendre leur retour souhaitable. Ils bénéficiaient en outre d'un port commercial permettant aux plus entreprenants de développer leurs capacités de négoce.

Selon la tradition orale de l'époque, les Huguenots introduisirent, vers la fin du dix-septième siècle, un produit de panification réalisé à partir de restes de pâte. Les boulangers de Waterford pensent qu'au moment de son introduction par les Huguenots, le «Waterford Blaa»/«Blaa» s'appelait «blaad» ou «blanc» et que les boulangers huguenots se mirent à préparer de la pâte spécialement pour en fabriquer dès l'instant où il commença à rencontrer du succès. Le nom «blaad» ou «blanc» fut ensuite déformé pour devenir le «Blaa», nom qui a perduré jusqu'à aujourd'hui.

Au début du dix-neuvième siècle, sa popularité s'accrut, principalement auprès des pauvres, lorsque le fondateur des Frères chrétiens (*Christian Brothers*), Frère Edmund Ignatius Rice (1762-1844), commença à préparer le «Waterford Blaa»/«Blaa» dans sa propre boulangerie du Mount Sion dans la ville de Waterford, en 1802. De par la simplicité des ingrédients de base du «Waterford Blaa»/«Blaa», ce produit était bon marché et populaire auprès de la population locale.

Les compétences requises pour la fabrication du «Waterford Blaa»/«Blaa» sont spécialisées et ont été transmises de génération en génération depuis le temps des Huguenots. La pâte résistante nécessite de nombreuses manipulations, est farinée à la main au moins trois fois à différents stades de la production et le produit final avant cuisson est aplati à la main; cette méthode interdit une fabrication uniquement à la machine et garantit la constance de la texture et du goût du produit.

5.2. Spécificité du produit

Contrairement à d'autres produits de sa catégorie, le «Waterford Blaa»/«Blaa» ne contient pas de conservateurs ni d'additifs et est uniquement réalisé à partir de farine boulangère de force sans conservateur, de sel de table, de levure comprimée, d'améliorant de panification et d'eau.

L'ajout de farine donne au produit la finition blanche en son sommet qui confère au «Waterford Blaa»/«Blaa» son aspect brut et craquelé caractéristique. Les «Waterford Blaa»/«Blaa» n'étant pas cuits à la vapeur, ils sont abondamment saupoudrés de farine à la fois pour les protéger de la chaleur du four et pour améliorer leur aspect. Durant tout le processus de production du «Waterford Blaa»/«Blaa», une utilisation intensive est faite de la farine, lors du pliage, lorsque la pâte repose, etc. Il peut également y avoir de la farine sur la base.

Les «Waterford Blaa»/«Blaa» ne sont habituellement pas d'une forme et d'une taille uniformes.

La pâte qui sert à fabriquer les «Waterford Blaa»/«Blaa» est plus résistante et ne contient pas autant d'eau que celle d'autres produits. Le «Waterford Blaa»/«Blaa» cuit pendant plus longtemps, produisant une croûte plus résistante, qui recèle le goût de malt caractéristique. Le procédé d'aplatissement manuel utilisé par les producteurs est à l'origine de la forme irrégulière et des caractéristiques marquantes du produit.

Généralement cuit pendant la nuit, le «Waterford Blaa»/«Blaa» est un produit de consommation courante au petit-déjeuner; il est vendu comme produit de boulangerie, qui se mange normalement avec du beurre, ou comme en-cas destiné à la réalisation, pour le déjeuner, de sandwiches garnis, notamment au moyen de pommes de terre sautées, de petit goémon, de filet de bœuf irlandais et d'achards. La croyance populaire veut toutefois que la meilleure manière d'apprécier les «Waterford Blaa»/«Blaa» soit de les détacher à la main et de les manger tout frais, directement après les avoir achetés à la boulangerie.

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 lien entre le «Waterford Blaa»/«Blaa» et l'aire géographique tient à la réputation du produit, à la méthode de production traditionnelle décrite ci-dessus et aux caractéristiques spécifiques du produit décrites au point 5.2.

Le «Waterford Blaa»/«Blaa» doit sa réputation à son ancrage historique précoce; la fabrication du «Waterford Blaa»/«Blaa» a commencé lors de l'arrivée des Huguenots français au dix-septième siècle, ces derniers ayant appris à la population locale comment préparer le «Waterford Blaa»/«Blaa».

La réputation du «Waterford Blaa»/«Blaa» est telle que ce produit a fait l'objet de publications comme le livre d'Eddie Wymberly intitulé «Well!: Recollections of Waterford in the 1940s and 1950s».

Au fil des générations, le produit a su maintenir sa réputation. Un camion de livraison de «Waterford Blaa»/«Blaa» a fait la une de la presse locale au cours du printemps 1962 lorsqu'une défaillance du frein à main lui a valu de descendre une pente, piégeant son conducteur entre le camion et un mur tout proche.

Le produit a la réputation de nourrir les travailleurs, notamment ceux de la cristallerie de Waterford Crystal. Dans un article du journal «Munster Express» du 30 janvier 2004, on pouvait lire qu'«il est connu que bien des créations complexes à base de cristal ont été imaginées avec un blaa fraîchement beurré dans l'estomac».

Lors de la remise des prix du Taste Festivals Ireland/Euro-toques Food Awards 2008, les boulangers proposant des «Waterford Blaa»/«Blaa» ont été récompensés pour avoir su préserver un produit régional traditionnel, le «Waterford Blaa»/«Blaa», car celui-ci est une des préparations régionales illustres de l'Irlande et que son histoire date d'avant le dix-huitième siècle. Il y a tellement de façons d'accommoder le «Waterford Blaa»/«Blaa», et il fait tellement partie de la vie de tous les jours à Waterford que sa recette traditionnelle s'est transmise de génération en génération.

Son nom est synonyme de la région, il est souvent utilisé en tant qu'emblème de Waterford; le programme matinal de la station de radio locale, WLR FM, s'intitule «The Big Blaa Breakfast Show»; dans la région, le «Waterford Blaa»/«Blaa» sert également à promouvoir des manifestations locales, comme le «Fleadh Blaa Hooley!», événement musical traditionnel organisé afin de récolter des fonds pour le Waterford Festival of Food en 2012, Dungarvan and Fleadh Cheoil na Mumhan (Munster Fleadh).

Le «Waterford Blaa»/«Blaa» se reconnaît à son apparence de farine craquelée, sa forme irrégulière, sa texture élastique et son goût de malt. Ceux-ci sont dus aux méthodes utilisées par les boulangers, qui appliquent les techniques traditionnelles des Huguenots (manipulation, farinage, aplatissage à la main et mode de cuisson) en suivant la recette simple traditionnelle.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.agriculture.gov.ie/gi/pdopgitsg-protectedfoodnames/products/>

⁽³⁾ Cf. note 2.