

Publication d'une demande de modification 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 134/13)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO»

N° CE: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

La modification de la description du produit, qui consiste en une extension de la gamme des bières, est justifiée par le fait que le producteur et l'unique utilisateur autorisé de l'IGP «Českobudějovické pivo» a renoué, en 2004, avec la tradition de la fabrication de la bière foncée, laquelle a la même histoire, est produite sur le même territoire géographique et porte la même dénomination historique — «Českobudějovické pivo» — que la bière blonde. Le produit considéré est fabriqué dans les mêmes conditions et à partir des mêmes matières premières; seule sa couleur diffère. Au début de l'activité brassicole, on produisait à České Budějovice les deux types de bière, blonde et foncée. La première mention dans des documents d'archives faisant directement référence à la bière foncée remonte

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

à l'an 1495, date de fondation de la brasserie municipale, qui n'allait alors brasser que de la bière blonde, tandis que les habitants de České Budějovice n'allaient brasser que de la bière foncée. Ainsi, il était logique d'intégrer officiellement la bière foncée dans la gamme de bières autorisées à porter l'IGP «Českobudějovické pivo».

Le producteur et unique utilisateur autorisé de l'IGP «Českobudějovické pivo» a un intérêt légitime à proposer la modification.

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 ⁽³⁾

«ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO»

N° CE: CZ-PGI-0105-01036-05.09.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Českobudějovické pivo»

2. État membre ou pays tiers

République tchèque

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.1. Bière

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

Bière blonde ayant un arôme caractéristique de malt blond et du houblon aromatique de Žatec, une saveur de faible intensité et une amertume faible à moyenne, un goût de malt résultant de l'écart entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle, et un goût vif dû au dioxyde de carbone naturel issu de la fermentation.

Bière foncée présentant une couleur soutenue, un arôme dominant de torréfaction qu'elle tire du malt colorant, du malt caramel et du malt bavarois et une amertume modérément à fortement âpre, qui est le fruit de l'association du houblon de Žatec et de malts spéciaux. La bière doit sa plénitude en bouche sans arrière-goût sucré à l'existence d'un extrait résiduel non fermenté. Son goût vif est dû au dioxyde de carbone naturel issu de la fermentation.

Une fois versée dans un verre, la bière révèle une couleur or pâle typique ou foncée intense et une mousse onctueuse et crémeuse. La teneur élevée en polyphénols que lui confère le houblon fin et aromatique de Žatec fait de la «Českobudějovické pivo», quel que soit le type, une boisson agréable et très appréciée.

La «Českobudějovické pivo» compte six types de bière différents ayant une origine commune clairement marquée.

L a g e r b l o n d e

Alcool (% en volume): 4,6-5,3

Densité primitive de moût (%): 11,4-12,3

Amertume (unités IBU): 20-24

Couleur (unités EBC): 9-13

Arôme: intensité moyenne à forte, odeur distincte du houblon fin et aromatique de Žatec.

⁽³⁾ Cf. note 2.

Saveur: amertume d'intensité modérée à moyenne, sensation d'âpreté subtile à modérée; ampleur en bouche moyenne à grande avec un arrière-goût douceâtre, goût vif prononcé.

Lager blonde refermentée

Alcool (% en volume): 4,6-5,3

Densité primitive de moût (%): 11,4-12,3

Amertume (unités IBU): 20-24

Couleur (unités EBC): 9-13

Arôme: intensité moyenne à forte, odeur distincte du houblon fin et aromatique de Žatec.

Saveur: amertume d'intensité modérée à moyenne, sensation d'âpreté subtile à modérée, grande à très grande ampleur en bouche avec un arrière-goût douceâtre, goût vif prononcé.

Bière blonde de table

Alcool (% en volume): 3,5-4,5

Densité primitive de moût (%): 9,5-10,1

Amertume (unités IBU): 18-21

Couleur (unités EBC): 8-12

Arôme: intensité moyenne à forte, odeur distincte du houblon fin et aromatique de Žatec.

Saveur: amertume d'intensité modérée à moyenne, sensation d'âpreté modérée, ampleur moyenne en bouche avec un arrière-goût douceâtre, goût vif prononcé.

Bière spéciale

Alcool (% en volume): 7,4-8,2

Densité primitive de moût (%): 16,0-17,0

Amertume (unités IBU): 24-28

Couleur (unités EBC): 11-17

Arôme: intensité moyenne à forte, odeur distincte du houblon fin et aromatique de Žatec.

Saveur: amertume d'intensité moyenne à forte, sensation d'âpreté subtile à modérée, très grande ampleur en bouche avec un arrière-goût douceâtre, goût vif prononcé.

Bière sans alcool

Alcool (% en volume): 0,2-0,5

Densité primitive de moût (%): 3-4

Amertume (unités IBU): 22-26

Couleur (unités EBC): 5-7

Arôme: intensité moyenne, odeur distincte du houblon fin et aromatique de Žatec, rappelant légèrement le moût houblonné.

Saveur: amertume d'intensité moyenne, sensation d'âpreté modérée, peu d'ampleur en bouche, goût vif prononcé, léger goût de moût houblonné.

Lager foncée

Alcool (% en volume): 4,0-5,3

Densité primitive de moût (%): 10,5-12,0

Amertume (unités IBU): 20-35

Couleur (unités EBC): 60-120

Arôme: intensité moyenne à forte, odeur distincte du houblon fin et aromatique de Žatec et du malt torréfié.

Saveur: amertume d'intensité moyenne à forte, sensation d'âpreté subtile à modérée, grande à très grande ampleur en bouche avec un arrière-goût sec et torréfié, goût vif prononcé.

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

Les principales matières premières utilisées pour la fabrication de la «Českobudějovické pivo» sont l'eau, le malt et le houblon, ainsi que des souches de levure de brasserie à fermentation basse. Ces matières premières proviennent toutes des zones géographiques définies et possèdent toutes les caractéristiques spécifiées.

L'eau utilisée provient exclusivement de puits artésiens d'une profondeur supérieure à 300 mètres. Ces puits fournissent une eau saine provenant d'un lac souterrain situé dans l'aire délimitée du bassin de České Budějovice. La teneur en nitrates de cette eau doit être inférieure à 3 mg/l. Cette eau retenue dans les couches du crétacé supérieur a près de 7 à 8 000 ans d'existence. Le degré de dureté de cette eau de brassage est très faible, la limite maximale étant fixée à 1 mmol/l, et sa composition minérale est déterminante en ce qu'elle confère à la «Českobudějovické pivo» son caractère typique, de même que son pH, compris entre 6 et 7, qui se prête particulièrement bien au processus de brassage sans aucune modification.

Le malt pâle est produit à partir d'orge de printemps à deux rangs cultivé en Moravie, qui est vérifié et autorisé par l'organe de contrôle compétent. Le malt pâle se distingue par son rendement élevé et sa couleur claire.

La bière foncée s'obtient à partir de malts spéciaux: le malt caramel, le malt bavarois et le malt colorant.

Le houblon rouge semi-précoce de Žatec, délicatement aromatique, qui ne peut être acheté et fourni que sous forme de houblon pressé (pas de pellets ni d'extraits), est cultivé dans l'aire géographique délimitée, à savoir la région de Žatec.

C'est une souche de levure de fermentation basse (*Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum*) qui, grâce à ses propriétés, donne à la bière son arôme et son goût caractéristiques. Elle porte le numéro 2 dans la collection de micro-organismes utilisés à des fins de production conservée par l'Institut de recherche en brasserie et en maltage de Prague (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský). La collection est enregistrée au niveau international sous la référence RIBM 655.

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*

Toutes les étapes de la production, de la transformation des matières premières et de l'élaboration de la «Českobudějovické pivo» ont lieu exclusivement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

Le moût houblonné destiné à la fabrication de la «Českobudějovické pivo» est produit exclusivement selon la méthode du brassage double par décoction, avec filtration ouverte du moût et ébullition à la pression atmosphérique.

La fermentation a lieu dans des tanks cylindro-coniques verticaux à une température contrôlée de 6 à 11 °C, tandis que la phase de maturation est séparée de la fermentation (processus en deux temps) et s'effectue exclusivement dans des tanks horizontaux. La durée de maturation répond aux principes qui régissent la fermentation secondaire prolongée, laquelle s'effectue à une température maximale de 3 °C. À l'issue de la fermentation secondaire, la bière est filtrée et soutirée dans des contenants destinés à la mise en consommation ou au transport.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'indication «Českobudějovické pivo» est utilisée conformément aux règles en vigueur concernant l'utilisation des indications géographiques, aux règles spécifiques concernant l'utilisation du symbole de l'UE pour les indications géographiques protégées et aux autres exigences de l'UE en matière d'étiquetage. L'utilisation de cette indication satisfait également aux dispositions du traité d'adhésion.

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

Le lieu de production, de transformation des matières premières et d'élaboration du produit est défini par le territoire géographique au sein duquel l'eau peut être puisée dans le lac souterrain du bassin de České Budějovice.

La région de culture du houblon de Žatec correspond à la région de Žatec délimitée par le territoire cadastral des communes des districts de Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň-sever, Rakovník et Rokycany.

L'aire de culture de l'orge pâle de brasserie se trouve en Moravie.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La bière est brassée à České Budějovice depuis 1265, date à laquelle la cité fut fondée, et a toujours porté le nom de son lieu d'origine.

Seule l'eau provenant du lac souterrain situé dans l'aire délimitée du bassin de České Budějovice est utilisée. La teneur en nitrates de cette eau doit être inférieure à 3 mg/l. Cette eau retenue dans les couches du crétacé supérieur a près de 7 à 8 000 ans d'existence. Le degré de dureté de cette eau de brassage est très faible, la limite maximale étant fixée à 1 mmol/l, et sa composition minérale est déterminante en ce qu'elle confère à la «Českobudějovické pivo» son caractère typique, de même que son pH, compris entre 6 et 7, qui se prête particulièrement bien au processus de brassage sans aucune modification.

Les procédés et l'équipement utilisés pour la production de la «Českobudějovické pivo» sont hérités de l'expérience et de pratiques professionnelles acquises par des générations de brasseurs et affinées en fonction de l'évolution des connaissances dans le domaine de la brasserie. La fabrication de la bière était à l'origine l'apanage de quelques individus. Avec l'industrialisation, la production de bière s'est concentrée à České Budějovice, donnant ainsi naissance aux brasseries de České Budějovice. Cette tradition se perpétue aujourd'hui encore.

5.2. Spécificité du produit

Les propriétés sensorielles de la «Českobudějovické pivo» procèdent essentiellement de la composition minérale de l'eau provenant de la source locale, mais aussi de l'influence conjuguée des caractéristiques des principales matières premières, de la souche de levure de brasserie utilisée, de la configuration des cuves de production et de l'échelonnement des principales opérations de production.

La bière blonde ou foncée a un arôme caractéristique du type de malt utilisé et du houblon aromatique de Žatec, une saveur de faible intensité et une amertume faible à moyenne, un goût de malt résultant de l'écart entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle, et un goût vif dû au dioxyde de carbone naturel issu de la fermentation. Une fois versée dans un verre, la bière blonde révèle une couleur or pâle typique et la bière foncée une couleur que lui confère le malt foncé; leur mousse est onctueuse et crémeuse. Le houblon fin aromatique de Žatec garantit une teneur en polyphénols élevée.

La dénomination «Českobudějovické pivo» acquit une telle renommée qu'elle fut enregistrée en 1967 sous la forme «Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de České Budějovice/Budweis Beer» au registre des appellations d'origine de l'OMPI (n° 49), sur la base de l'enregistrement national. Cette dénomination a également été protégée par un accord bilatéral conclu avec le Portugal.

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)

La notoriété acquise au fil du temps et la qualité constante de la «Českobudějovické pivo» lui valent aujourd'hui d'être bien établie sur le marché étranger, puisqu'elle est présente dans plus de cinquante pays. Grâce à sa renommée, elle se classe parmi les principales marques de bière vendues dans le monde.

Les propriétés sensorielles de la «Českobudějovické pivo» procèdent essentiellement de la composition minérale de l'eau provenant de la source locale, mais aussi de l'influence conjuguée des caractéristiques des principales matières premières, de la souche de levure de brasserie utilisée, de la configuration des cuves de production éprouvée par des générations de brasseurs et de l'échelonnement des principales opérations de production.

La production de la «Českobudějovické pivo» est indissociable de la ville de České Budějovice, comme en attestent la plupart des encyclopédies tchèques et étrangères, qui associent le nom de cette ville à cette activité.

Pour les consommateurs, la qualité se mesure notamment à l'aune de la tradition, qui représente une valeur ajoutée et une garantie. L'origine géographique de cette bière (České Budějovice) fait que l'on s'attend nécessairement à ce qu'elle possède les qualités spécifiques des bières produites dans cette région.

Les consommateurs associent depuis toujours le nom de České Budějovice à celui d'une bière de qualité, qui se distingue des bières produites dans d'autres régions par ses propriétés sensorielles.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=65&plang=cs>

⁽⁴⁾ Cf. note 2.