

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 153/09)

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⁾

«STAKLIŠKĖS»

N° CE: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Stakliškės»

2. État membre ou pays tiers

Lituanie

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

L'hydromel «Stakliškės» est une boisson alcoolisée de couleur ambre clair, fabriquée traditionnellement par fermentation naturelle du moût d'hydromel avec des matières végétales (houblon, tilleul, baies de genévrier). La composition du miel et des herbes et épices donne au breuvage son goût de miel prononcé caractéristique, à la saveur légèrement douce-amère, et à l'arôme piquant. La totalité de l'éthanol présent dans l'hydromel est obtenue uniquement par fermentation naturelle. Aucun sucre, édulcorant, colorant, exhausteur de goût ou agent conservateur n'est utilisé dans la production de l'hydromel, et son titre alcoométrique n'est pas corrigé au moyen d'éthanol.

Propriétés physico-chimiques de l'hydromel «Stakliškės»:

- teneur en éthanol: 12 ± 1 % vol.,
- teneur en sucre: 160 ± 8 g/dm³,
- acides titrables exprimés en acide citrique: $7 \pm 0,5$ g/dm³,
- extrait sec total: 180 ± 8 g/dm³,
- acides volatils exprimés en acide acétique: pas plus de 1,5 g/dm³,
- teneur en fer: pas plus de 10 mg/dm³,
- teneur globale en sulfite et dioxyde de soufre: pas plus de 200 mg/dm³.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Matières premières:

- eau,
- miel naturel respectant les exigences suivantes:

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

- teneur en sucres réducteurs (somme du fructose et du glucose): au moins 60 g/100 g,
- teneur en saccharose: pas plus de 5 g/100 g,
- teneur en eau: pas plus de 20 %,
- indice diastasique (échelle de Schade): au moins 8,
- teneur en levure de fermentation basse: pas plus de 5 % du moût;
- herbes/épices (3,5 g/litre):
 - houblon,
 - tilleul,
 - baies de genévrier.

Le moût de l'hydromel «Stakliškēs» est préparé en mélangeant à parts égales (en poids) le miel et l'eau (un poids de miel pour un poids d'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*

- I. Dissoudre le miel, décanter le miel liquide et retirer l'écume et les impuretés.
- II. Décoction du houblon et des autres herbes/épices; refroidissement, filtrage et dosage de la décoction.
- III. Pompage du miel liquide, de la quantité d'eau requise et de la décoction dans une bouilloire pour la pasteurisation. Pasteurisation du moût d'hydromel.
- IV. Pompage et refroidissement du moût d'hydromel.
- V. Fermentation du moût d'hydromel.
- VI. Clarification de l'hydromel.
- VII. Maturation de l'hydromel pendant au moins neuf mois.
- VIII. Filtrage et embouteillage de l'hydromel.

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

L'hydromel «Stakliškēs» doit être embouteillé dans des récipients-souvenirs en verre, céramique ou autre, de diverses formes et capacités, immédiatement après la maturation et la filtration, étant donné que l'exposition à l'air au cours du transport ou de l'entreposage temporaire engendrerait un risque d'oxydation qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques spécifiques. En outre, l'exposition à l'air permettrait la contamination par des bactéries acétiques ou d'autres micro-organismes, ce qui provoquerait une fermentation néfaste au produit.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

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

L'aire géographique est la *seniūnija* (district municipal) de Stakliškēs.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'indication géographique «Stakliškēs» est le nom de la localité où est fabriqué l'hydromel. Cette localité se situe dans une dépression entourée de collines et de forêts. La situation est propice à l'apiculture et à la production d'autres matières premières entrant dans la fabrication de l'hydromel, étant donné que 60 % de l'aire sont recouverts de terres agricoles et 23 % de forêts, tandis que 17 % sont recouverts d'eau ou utilisés à d'autres fins.

Histoire:

Le nom de la localité de Stakliškės a été mentionné pour la première fois en 1375 dans les chroniques de l'Ordre teutonique et dérive du mot «Stokielyšek». D'après l'histoire, des seigneurs se seraient disputés au cours d'une partie de chasse pour savoir qui pourrait boire cent verres d'hydromel. L'un d'entre eux y parvint et, dans son étonnement, s'écria «Stokielyšek» («cent verres»). C'est pourquoi l'endroit fut appelé Stokielyček, ou Stakliškės.

La plus ancienne information écrite spécifiquement sur la consommation d'hydromel en pays balte se trouve dans le récit de voyage de Wulfstan et date d'environ 890. Ce marchand itinérant visitait les régions le long de la Baltique, ce qui lui a permis de découvrir l'abondance de miel et le fait que celui-ci servait à produire une boisson. Les rois et les nobles buvaient du lait de jument, tandis que les pauvres et les esclaves buvaient de l'hydromel. Les Estes ne brassaient pas de bière, car l'hydromel était disponible en abondance. Au début du 14^e siècle, Pierre de Duisbourg, auteur d'une chronique de l'Ordre teutonique, écrivit que les ancêtres des Lituaniens buvaient de l'eau, du vin de miel — appelé hydromel — et du lait de jument, mais toujours après les avoir consacrés.

L'hydromel devint en quelque sorte une légende, et l'on tenta de le ressusciter à la fin du 20^e siècle, mais c'est seulement après la Seconde Guerre mondiale que l'ingénieur Aleksandras Sinkevičius, de la fabrique d'hydromel de Stakliškės, entreprit de recréer la recette d'un hydromel qui, dans le passé (du 15^e au 18^e siècle), était fabriqué à partir de miel sauvage et de différentes herbes et épices, et de relancer la production d'un hydromel traditionnel, naturel, non alcoolisé qui, à l'époque, n'était plus produit ni en Lituanie, ni dans les pays voisins.

Sous le régime de l'époque, le parcours d'Aleksandras Sinkevičius fut semé d'embûches avant qu'il parvienne à obtenir l'autorisation de produire de l'hydromel en 1957. Le 8 septembre 1958, les 700 premiers litres de moût d'hydromel furent portés à ébullition dans la vieille chaufferie de la brasserie de Stakliškės. C'est alors que commença la production industrielle de l'hydromel «Stakliškės». Cependant, comme l'écrit Aivaras Ragauskas dans son livre *Aleksandras Sinkevičius (1908–1989). Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui* [Aleksandras Sinkevičius (1908-1989). *Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui*] (Vilnius, 2008), «Il était difficile de respecter les prévisions. Par exemple, en 1964, la production prévue n'a été réalisée qu'à 91 %. En l'absence de laboratoire et de base de production, il n'était pas aisé de maintenir un niveau de qualité constant, d'autant plus que de nombreuses personnes n'avaient pas une bonne connaissance de la matière». Par conséquent, la production de l'hydromel déboucha sur de lourdes pertes en 1963. C'est seulement le 12 janvier 1967, après un long processus d'ajustement de la recette, de la proportion d'herbes et d'épices et du processus de production, qu'Aleksandras Sinkevičius écrivit ce qui suit au procureur Viktoras Galinaitis et à d'autres fonctionnaires dans sa lettre n° 24 LTSR (archives de la production d'hydromel de Stakliškės): «Dans des conditions extrêmement primitives, j'ai fabriqué des produits qui ne peuvent être réalisés dans des usines mécanisées, et c'est la raison pour laquelle ils sont de si bonne qualité».

Le 18 janvier 1967, le premier manuel technique de production de cet hydromel était rédigé, décrivant les matières premières et l'ensemble du processus de production, et en 1968 était établi le cahier des charges que l'hydromel «Stakliškės» produit aujourd'hui respecte toujours.

La renommée de l'hydromel «Stakliškės» trouve sa confirmation dans sa demande sans cesse croissante, 80 000 litres ayant été produits en 1978, contre 60 000 litres en 1977. En 1989, les premiers lots d'hydromel étaient exportés vers le Royaume-Uni et les États-Unis. Aujourd'hui, il est exporté en Pologne, Belgique, Lettonie, Chine, Israël et dans d'autres pays.

À ce jour, la méthode traditionnelle de production de l'hydromel «Stakliškės» et les compétences professionnelles des producteurs de cette région, transmises de génération en génération, garantissent l'authenticité de ce breuvage à la maturation lente, présentant une saveur et un arôme subtils. C'est ce que démontre le fait que le Fonds du patrimoine culinaire lituanien a conféré à l'hydromel «Stakliškės» le statut de patrimoine culinaire en 2002, confirmant qu'il est produit à partir d'ingrédients naturels selon des techniques traditionnelles. En outre, le ministère de l'agriculture lui a octroyé en 2010 un certificat de produit appartenant au patrimoine national, attestant qu'il constitue un produit traditionnel respectant le caractère traditionnel, ancien et authentique de la méthode de production, de la composition et des caractéristiques.

5.2. Spécificité du produit

L'hydromel «Stakliškės» tire son goût prononcé de miel, à la saveur légèrement douce-amère et à l'arôme piquant, de son équilibre sucres/acides et de sa méthode de production traditionnelle, à savoir la longue fermentation naturelle (jusqu'à 90 jours) et la longue maturation (au moins neuf mois) ainsi que la recette traditionnelle, selon laquelle l'hydromel est fabriqué uniquement à base de

miel naturel et d'herbes et épices (houblon, tilleul et baies de genévrier). L'hydromel «Stakliškės» diffère des variétés d'hydromel produites dans les pays voisins par le fait que sa teneur en éthanol est obtenue exclusivement par fermentation naturelle et n'est corrigée par aucun ajout d'éthanol, et par le fait que le miel ne peut être remplacé par du sucre, des édulcorants ou du distillat de miel.

La spécificité et la renommée du produit ressortent d'une analyse effectuée en 2007 par le bureau d'enquêtes et d'études de marché UAB RAIT, qui a montré que l'hydromel «Stakliškės» se distinguait des autres boissons du même type en raison de sa qualité élevée (reconnue par 70 % des répondants), son goût exquis (reconnu par 59 % des répondants) et son arôme très agréable (reconnu par 51 % des répondants). Les autres qualités fréquemment attribuées à cette boisson sont: un goût prononcé (mentionné par 39 % des répondants), un conditionnement attrayant (mentionné par 36 % des répondants), le fait qu'il soit destiné à un public d'âge mûr (mentionné par 36 % des répondants), et son prix élevé (mentionné par 40 % des répondants).

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)*

L'indication géographique protégée de l'hydromel «Stakliškės» se fonde sur l'histoire du produit possédant les caractéristiques exposées au point 5.2 et sur la capacité traditionnelle des personnes à préserver les spécificités de sa production et sa renommée.

L'hydromel «Stakliškės» doit sa renommée à son caractère traditionnel. Le livre *Lietuviškas midus* (L'hydromel lituanien) (Kaunas 1969), publié en 1969, décrit l'hydromel «Stakliškės» comme une «sorte de boisson nationale typique produite dans un lointain passé. Il s'agit d'un breuvage faiblement alcoolisé, légèrement acide mais très parfumé et délicat, riche en vitamines, portant le nom de la localité où se situe la production d'hydromel lituanien. Il est de couleur ambre clair. Versé dans un verre, il émane de lui les fragrances odorantes d'un champ de fleurs.»

La renommée de l'hydromel «Stakliškės» est illustrée par la médaille d'or qu'il a remportée lors de l'exposition internationale AgroBalt'98 et par le certificat qui lui a été décerné à Degustalit, une dégustation de produits alimentaires et boissons lituaniens organisée en 2004 par l'Agence lituanienne de réglementation du marché des produits agricoles et des denrées alimentaires, reconnaissant cet hydromel comme la meilleure boisson.

L'appréciation et la popularité de l'hydromel «Stakliškės» sont confirmées par des articles paraissant régulièrement dans la presse régionale et nationale, ainsi que par des informations publiées dans l'édition ou sur internet: «Stakliškių midus» (L'hydromel Stakliškės) (*Mūsų sodai*, 1964, n° 5); «Kur Stakliškių auksas ir sidabras» (Où sont l'or et l'argent de Stakliškės?) (*Švyturys*, 1968, n° 24); «Stakliškių midus» (L'hydromel Stakliškės) (*Laisvė*, 25 novembre 1983); «Metai, kaip lietuviškas midus» (Une année comme l'hydromel lituanien) (*Kooperatininkas*, 1988, n° 9); «Stakliškės» (*Šiaurės Atėnai*, 2003, n° 646); «AgroBalt: pirmoji lietuviškų maisto produktų ir gėrimų degustacija» (AgroBalt: première dégustation de produits alimentaires et de boissons lituaniens) (*Elta*, 9 juin 2004); «„Ida Basar“ Europos Parlamente išlaikė pirmąjį lietuviškų vaisių egzaminą» («Ida Basar» réussit le premier test des spécialités lituaniennes au Parlement européen) (*menu.lt*, 11 octobre 2004); «„Lietuviškas midus“ degtinės gaminti nesirengia» («Lietuviškas midus» ne va pas produire de vodka) (*BNS*, 14 avril 2006).

Les Lituaniens n'associent le nom de la localité de Stakliškės qu'avec cette boisson. L'hydromel «Stakliškės» a contribué à préserver l'identité lituanienne pendant l'ère soviétique. Aujourd'hui, c'est un ambassadeur parfait de la Lituanie à l'étranger. Il représente la Lituanie: il fait partie des souvenirs ou cadeaux le plus souvent ramenés de Lituanie, avec l'ambre et le *šakotis* (gâteau traditionnel lituanien). Depuis 2011, UAB Lietuviškas midus organise des visites guidées au cours desquelles les visiteurs se familiarisent avec la méthode ancestrale de fabrication de l'hydromel et ont la possibilité de goûter et d'évaluer cette boisson et divers autres breuvages. Les visiteurs préfèrent l'hydromel «Stakliškės» en raison de sa saveur et de sa dénomination, qu'ils associent avec l'endroit visité. En 2011, il y a eu 1 040 visiteurs, et en 2012 leur nombre sera d'environ 1 800, ce qui confirme la renommée de l'hydromel «Stakliškės».

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_id=2702

⁽³⁾ Cf. note 2.