

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

(2014/C 79/07)

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⁾**

«UPPLANDSKUBB»

N° CE: SE-PDO-0005-01084-10.01.2013

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Upplandskubb»

2. État membre ou pays tiers

Suède

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 produit se compose du pain Upplandskubb.

Le pain Upplandskubb est un pain rustique dont la couleur varie entre le gris-brun et le brun pain d'épices. Il est cuit sous la forme d'un cylindre de 16 à 23 cm de diamètre. Le pain est commercialisé après avoir été coupé en quarts, puis en tranches dans le sens de la longueur. Chaque tranche a donc la forme d'un quart de cercle formant un angle d'environ 90°. La longueur/hauteur des morceaux de pain vendus est variable. Ce pain n'a pas de croûte. Le côté arrondi est relativement lisse et sa surface est souple.

Sa texture est finement compacte avec une mie un peu collante et présentant de petites alvéoles. La consistance est granuleuse et friable. Le pain est savoureux et laisse en bouche un goût moyennement prononcé.

Arôme: intensité faible à moyenne, caractère légèrement aigre-doux du seigle, notes de sirop, léger arôme de levure et de brûlé.

Saveur: goût douceâtre avec des arômes prononcés de sirop, saveur de céréales avec des arômes prononcés de seigle et un peu d'amertume en bouche. Faible teneur en sel. Faible acidité.

Le pain se vend frais ou surgelé.

⁽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.

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

La farine de seigle doit avoir été produite dans la région de l'Uppland, à partir de seigle qui y a été cultivé. Elle peut être moulue dans un moulin à meule de pierre ou à cylindres. Il doit s'agir d'une farine complète, qui comprend tous les composants du grain de seigle, c'est-à-dire l'enveloppe, l'amande et le germe. La farine ne doit pas être tamisée.

La farine de blé doit avoir été produite dans la région de l'Uppland, à partir de blé qui y a été cultivé. Elle peut être moulue dans un moulin à meule de pierre ou à cylindres. Elle peut être tamisée ou non.

Le sirop est un sirop traditionnel, «clair» ou «foncé». Il n'est pas permis d'ajouter de sirop à pain, de sirop noir, de sirop de boulangerie, de sirop blanc ou d'autres qualités de sirop dans le pain Upplandskubb.

La farine peut être enrichie en vitamines B.

L'antioxydant acide ascorbique (E300) est autorisé comme additif dans la farine.

Les restrictions figurant ci-dessus permettent de garantir la qualité traditionnelle du pain.

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 pain doit être préparé dans la région géographique concernée. Le pain est cuit dans un moule cylindrique au bain-marie.

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

Le pain Upplandskubb doit porter un étiquetage ou tout autre moyen d'identification dans la région géographique concernée, de façon à garantir son origine. Il peut être tranché et emballé dans une autre région que la région concernée. Lorsqu'il a été coupé, le pain Upplandskubb doit être emballé immédiatement pour éviter toute perte de qualité et, notamment, tout dessèchement.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le marquage des emballages contenant un pain Upplandskubb doit comporter les éléments suivants:

le nom «Upplandskubb»;

le marquage officiel de l'Union européenne pour l'appellation d'origine protégée;

la date de confection et, le cas échéant, l'indication que le pain a été congelé;

le nom et les coordonnées du producteur.

Il est permis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

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

Le pain Upplandskubb est produit dans la région géographique constituée par la province de l'Uppland. Cette province se situe à l'est du pays. La région occupe une superficie de 12 738 km².

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Cette région géographique, l'Uppland, se caractérise par un paysage de plaines légèrement vallonnées. Les parties intérieures se composent essentiellement de terres argileuses fertiles et les parties de territoires situées plus en altitude sont recouvertes de moraines. Les «ôs» (*å* ou *eskers*), de Uppsala ou de Stockholm, qui se sont formés lors du retrait des glaces, constituent un des éléments particuliers de ces paysages.

L'Institut suédois de météorologie et d'hydrologie résume le climat de l'Uppland de la manière suivante:

«À l'exception des provinces de Öland et de Gotland, l'Uppland est celle qui présente le plus faible dénivelé, avec un point culminant à 113 m au-dessus du niveau de la mer. La température y est par conséquent essentiellement déterminée par l'éloignement par rapport à la mer à l'est et, dans une certaine mesure, par rapport au lac Mälaren au sud. Les températures moyennes pendant les mois les plus froids varient de -3° en février dans les îles les plus éloignées de l'archipel de Stockholm à -5° en janvier dans les parties situées au nord à l'intérieur des terres. En juillet, le mois le plus chaud, les températures moyennes avoisinent les 16° dans presque toute la province. Les températures les plus fraîches, $15,5^{\circ}$, sont relevées dans des îles près de la côte au nord-est et les plus chaudes, 17° , le sont à Stockholm. Les précipitations annuelles les plus faibles sont enregistrées dans les îles les plus éloignées en mer, avec 450 mm, et les plus fortes le sont légèrement à l'intérieur en face de la côte au nord-est, avec 650 mm.»

L'agriculture s'est développée en fonction des conditions locales liées à la géologie, à la topographie, au type de sol et au climat.

Depuis le Moyen Âge, la culture du seigle a toujours été importante dans l'Uppland. Vers 1570, le seigle représentait 33 à 50 % de la superficie céréalière, parfois même plus de la moitié. La culture du blé a été introduite plus tard et représentait au début du XIX^e siècle, avec les pois, l'avoine et les cultures mixtes, 10 à 20 % de la superficie cultivée totale.

Le pain Upplandskubb se caractérise par le fait qu'il est préparé à base de seigle et de blé produits dans la région géographique concernée et qu'après adjonction de sirop, d'eau et de levure, la pâte est mise à lever longtemps à froid. Ensuite, le pain est placé au bain-marie dans un moule muni d'un couvercle et cuit pendant une longue durée. Il n'est pas cuit au four. Pour la cuisson, le pain Upplandskubb est placé dans un moule cylindrique muni d'un couvercle. Les moules utilisés traditionnellement pour ce faire pouvaient être des boîtes en fer blanc, des bouteilles de lait, des cruches à lait ou des pots à lait munis de couvercle. Le volume du moule peut varier de 2 à 8 litres. Après cuisson, le pain est enveloppé dans un torchon et doit reposer 10 à 24 heures avant de pouvoir être coupé.

La préparation du pain Upplandskubb selon la méthode décrite nécessite une intervention humaine et de bonnes connaissances pratiques dans le travail des matières premières ainsi qu'un équipement propre à garantir les qualités intrinsèques de ce pain. Étant donné que le pain Upplandskubb peut être préparé dans différents contenants à partir de différentes sortes de farines et qu'il peut être cuit à l'électricité, au gaz ou dans des fours au bois, une intervention humaine compétente est nécessaire pour parvenir aux bons équilibres dans les quantités de farine et d'eau, les tailles de moules et la durée de fermentation et de cuisson. Les techniques se transmettent de génération en génération, de même que le matériel nécessaire à la cuisson.

5.2. Spécificité du produit

Le pain Upplandskubb est un pain rustique dont la couleur varie entre le gris-brun et le brun pain d'épices. Avant la découpe, le pain a la forme d'un cylindre de 16 à 23 cm. Le volume du cylindre peut varier de 2 à 8 litres. Le pain en forme de cylindre est découpé en quarts dans le sens de la longueur.

Le pain Upplandskubb est commercialisé après avoir été coupé en quarts, puis en tranches dans la longueur comme précisé plus haut. Une tranche de pain a donc la forme d'un quart de cercle formant un angle d'environ 90° .

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)

Les caractéristiques propres au pain Upplandskubb sont étroitement liées aux caractéristiques morphologiques et pédoclimatiques de l'aire géographique.

La Suède occupe environ 14 degrés de latitude et 13 degrés de longitude et comporte par conséquent plusieurs zones climatiques. La combinaison de l'influence des glaciations sur la composition des sols dans la région et de celle des zones climatiques détermine les cultures dont il est possible d'attendre une bonne qualité. L'Uppland est considéré comme la première zone de culture du seigle en Suède, où il est vraisemblable qu'elle a été introduite en provenance de Finlande: cette sorte de céréale y est en effet connue depuis avant l'introduction du christianisme et les liens unissant l'Uppland et la Finlande sont connus de longue date. L'introduction du seigle dans l'Uppland s'explique en partie par sa relative

résistance à la sécheresse, le rendant apte à la culture sur les terres de l'Uppland, et, en partie, par la demande accrue en seigle, pour sa bonne qualité à la cuisson et à l'entreposage, par les immigrants allemands du Moyen Âge installés dans la capitale toute proche (qui est aussi située dans l'Uppland). Dès la moitié du XVI^e siècle, Olaus Petri (1493-1552) évoque l'existence du pain de seigle dans les régions historiques de la Suède, dont fait partie l'Uppland. Il est rapporté que les domaines royaux dans l'Uppland ont accru la production et le rendement de leurs cultures de seigle au cours du XVI^e siècle grâce aux conditions naturelles favorables et au développement de nouvelles techniques. Au fil de l'histoire, la province de l'Uppland est ainsi devenue une région exportatrice de céréales. Il est par conséquent peu probable que le pain Upplandskubb ait été préparé à partir de céréales qui n'auraient pas été produites dans la région.

Le pain de seigle préparé à partir de seigle cultivé dans la région a été dès le Moyen Âge et jusqu'au XX^e siècle le pain le plus important dans la province d'Uppland. Le pain de blé n'était préparé que dans des cas exceptionnels. Ce n'est qu'à partir de la fin de la deuxième moitié du XX^e siècle que ce pain y est devenu la «norme».

Le pain normal pour la région était le pain dur croustillant (*spisbröd*), élaboré à partir de seigle, bien adapté aux sociétés fondées sur l'entreposage. La période de Noël est traditionnellement dans l'Uppland une période où l'alimentation est plus riche. Des traditions orales et écrites rapportent que le pain Upplandskubb était cuit à l'occasion des fêtes de Noël, qu'il était destiné aux agriculteurs et, plus tard, aux habitants des villes, et qu'il contenait une grande proportion de farine de blé, plus chic. La confection du pain Upplandskubb étant plus complexe que celle du *spisbröd*, elle nécessite à la fois des connaissances plus approfondies pour le préparer et l'accès à des farines de grande qualité produites localement.

Le processus de fabrication, avec de longues périodes de fermentation à basse température et de longues durées de cuisson à basse température, et le fait de placer le pain à refroidir dans plusieurs couches de tissu pour limiter son dessèchement, le rendent savoureux et permettent aux arômes de se développer d'une manière particulière en allongeant sa durée de conservation. Le sucre que le pain contient contribue aussi à son goût caractéristique et à sa bonne conservation. Le moule cylindrique dans lequel le pain est placé contribue à une cuisson homogène et à une bonne exploitation des récipients de cuisson, puisque le récipient utilisé pour la cuisson au bain-marie, tout comme le moule utilisé pour cuire le pain, peuvent être utilisés pour d'autres préparations culinaires. L'ensemble de ces caractéristiques rendent ce pain unique dans la culture du pain.

La bonne réputation du pain Upplandskubb s'est établie à partir de plusieurs faits. L'école ménagère (*Fackskolan för huslig ekonomi*) de Uppsala, fondée en 1895, a formé des enseignantes et des mères de famille à la préparation des repas, à la diététique et à l'économie domestique. L'école a intégré le pain dans ses livres de recettes et a ainsi diffusé les connaissances relatives à ce pain, précisément, auprès des élèves de tout le pays, comme exemple d'un pain régional. Dans des ouvrages plus récents consacrés aux traditions culinaires de l'Uppland, le pain Upplandskubb est décrit comme typique de cette région.

Carina Eliardsson, de Getingarne, indique que le pain Upplandskubb est fermement ancré dans les traditions rurales. Elle rapporte que ce pain a toujours été préparé dans les campagnes au moment de Noël et que la recette qu'ils utilisent actuellement provient de la grand-mère de son beau-père.

La bonne réputation du pain Upplandskubb est attestée par le fait qu'il figure souvent au menu que propose le préfet du département d'Uppsala aux délégations étrangères en visite dans la région.

Dans le cadre de la préparation de la présente demande, plusieurs appels ont été lancés et une quarantaine de personnes ont été interviewées précisément à propos des recettes, des traditions, des expériences et des souvenirs liés au pain Upplandskubb. Avec les sources écrites, ces entretiens confirment que le pain Upplandskubb trouve son origine dans l'Uppland.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Skyddade%20ursprungsbeteckningar/Ans%c3%b6kan%20SUB%20Upplandskubb%20final%20inkl%20bilagor.pdf>

⁽³⁾ Cf. note 2.