



### Sommaire

#### IV Informations

##### INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

###### Commission européenne

2017/C 302/01	Taux de change de l'euro .....	1
2017/C 302/02	Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1 <sup>er</sup> octobre 2017 [Publiée conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)] .....	2

#### V Avis

##### AUTRES ACTES

###### Commission européenne

2017/C 302/03	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 .....	3
---------------	---	---



## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

12 septembre 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1933	CAD	dollar canadien	1,4477
JPY	yen japonais	130,93	HKD	dollar de Hong Kong	9,3235
DKK	couronne danoise	7,4400	NZD	dollar néo-zélandais	1,6343
GBP	livre sterling	0,89878	SGD	dollar de Singapour	1,6074
SEK	couronne suédoise	9,5355	KRW	won sud-coréen	1 346,05
CHF	franc suisse	1,1444	ZAR	rand sud-africain	15,4800
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,8024
NOK	couronne norvégienne	9,3593	HRK	kuna croate	7,4513
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 751,56
CZK	couronne tchèque	26,105	MYR	ringgit malais	5,0120
HUF	forint hongrois	307,11	PHP	peso philippin	60,765
PLN	zloty polonais	4,2549	RUB	rouble russe	68,3844
RON	leu roumain	4,6018	THB	baht thaïlandais	39,522
TRY	livre turque	4,0948	BRL	real brésilien	3,7117
AUD	dollar australien	1,4847	MXN	peso mexicain	21,1297
			INR	roupie indienne	76,4385

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

**Communication de la Commission concernant les taux d'intérêt applicables à la récupération des aides d'État et les taux de référence et d'actualisation pour 28 États membres, en vigueur à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2017**

[Publiée conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 794/2004 de la Commission du 21 avril 2004 (JO L 140 du 30.4.2004, p. 1)]

(2017/C 302/02)

Taux de base calculés conformément à la communication de la Commission relative à la révision de la méthode de calcul des taux de référence et d'actualisation (JO C 14 du 19.1.2008, p. 6). En fonction de son utilisation, le taux de référence devra encore être calculé en majorant ce taux de base d'une marge adéquate, arrêtée dans la communication. Le taux d'actualisation sera quant à lui calculé en ajoutant 100 points de base au taux de base. Le règlement (CE) n° 271/2008 de la Commission du 30 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 794/2004 établit que, sauf dispositions contraires prévues par une décision spécifique, le taux d'intérêt applicable à la récupération des aides d'État sera lui aussi calculé en majorant le taux de base de 100 points de base.

Les taux modifiés sont indiqués en gras.

Tableau précédent publié au JO C 278 du 22.8.2017, p. 12.

Du	Au	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK		
1.10.2017	...	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,76	<b>-0,15</b>	0,45	<b>-0,15</b>	<b>0,09</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,59	0,30	<b>-0,15</b>	1,83	<b>-0,15</b>	1,10	-0,36	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,65								
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	<b>0,65</b>		
1.8.2017	31.8.2017	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,76	<b>-0,13</b>	0,45	<b>-0,13</b>	0,12	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>0,59</b>	<b>0,30</b>	<b>-0,13</b>	1,83	<b>-0,13</b>	1,10	-0,36	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,78								
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	<b>0,37</b>	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78		
1.5.2017	31.5.2017	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,76	<b>-0,10</b>	0,45	<b>-0,10</b>	<b>0,12</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>0,70</b>	0,44	<b>-0,10</b>	1,83	<b>-0,10</b>	1,10	-0,36	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,78								
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	<b>0,83</b>	<b>0,44</b>	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78		
1.3.2017	31.3.2017	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,76	<b>-0,08</b>	0,45	<b>-0,08</b>	0,16	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	1,05	<b>0,53</b>	<b>-0,08</b>	1,83	<b>-0,08</b>	1,10	-0,36	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,78								
1.1.2017	28.2.2017	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,76</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,45</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,16</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	1,05	<b>0,75</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,83</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,10</b>	<b>-0,36</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,78</b>								

V

(Avis)

AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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**

(2017/C 302/03)

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>.

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

**DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»****N° CE: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014****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

<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.

- 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)**

Modification(s) demandée(s):

#### b) *Description du produit:*

Au point 3.2, les points suivants sont modifiés:

##### 1) Dans la phrase

«En outre, le “Bayerisches Rindfleisch” doit répondre aux critères des classes de conformation E, U ou R de la grille communautaire de classement des carcasses et aux états d'engraissement 2, 3 et 4.»

«ou R» est remplacé par «, R ou O».

##### 2) À l'alinéa

«Veau: animal sevré au plus tôt à l'âge de cinq mois, abattu au plus tard à huit mois, d'un poids compris entre 120 kg et 220 kg.», l'expression «au plus tôt à l'âge de cinq mois» doit être remplacée par «au plus tôt à l'âge de six mois».

##### 3) À l'alinéa commençant par «Bovin:», dans l'élément de phrase

«Le poids en carcasse et l'âge au moment de l'abattage pour les taureaux sont respectivement de 430 kg [...]»,

«430» est remplacé par «480».

##### 4) La dernière phrase

«Pour la femelle, l'âge à l'abattage est de 7 ans maximum et le poids en carcasse limité à 450 kg.» est modifiée comme suit:

«Pour la femelle, l'âge à l'abattage est de 11 ans maximum et le poids en carcasse limité à 500 kg.»

Justification

S'agissant du point 1):

La classe O doit être ajoutée pour toutes les catégories, étant donné que la viande de ladite classe a été commercialisée avant l'enregistrement des IGP comme «Bayerisches Rindfleisch». Cela n'a pas d'incidence négative sur la qualité de la viande.

Lors de l'achat de viande bovine, les consommateurs se fondent sur des critères tout autres que des classes de viande. Les critères d'achat déterminants portent plutôt sur la partie de la carcasse, l'origine de la viande, ainsi que sur la méthode de production.

S'agissant du point 2):

Les veaux doivent recevoir des fourrages grossiers. Il est possible de le vérifier, d'une part, à la couleur de la viande et, d'autre part, à la maturité de l'appareil digestif. Le seul fait d'augmenter l'âge minimal d'abattage d'un mois rend à la fois la coloration de la viande plus marquée et la formation de l'appareil digestif plus avancée, ce qui facilite considérablement le contrôle.

Cela n'a aucune incidence négative sur la qualité de la viande ni sur l'appréciation du consommateur.

S'agissant du point 3):

Lors de la demande initiale, le poids maximal en carcasse des taureaux de 430 kg a été fixé à un niveau insuffisant. Le relèvement du poids autorisé à 480 kg n'entraînera aucune incidence négative sur la qualité de la viande ni sur l'appréciation du consommateur.

S'agissant du point 4):

Les races autorisées pour le «Bayerisches Rindfleisch» sont très résistantes. Il existe ainsi de nombreuses vaches laitières présentant 10 à 20 lactations. Ces animaux ont également toujours été commercialisés comme «Bayerisches Rindfleisch». La limite d'âge de 7 ans pour l'abattage des vaches aboutirait à un remplacement précoce des animaux, ce qui est contraire au principe de durabilité. Le relèvement de la limite d'âge de sept à onze ans n'a aucune incidence négative mais influe au contraire de manière positive sur la qualité de la viande, qui est par ailleurs garantie par les autres paramètres (exclusion des viandes DFD, valeur de pH inférieure ou égale à 6,0). Des recherches de la communauté de travail ALPE-ADRIA, menées par J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto et Ch. Augustini («Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität», rapport entre l'âge d'abattage et les caractéristiques de la qualité de la viande) ont démontré que la tendreté de la viande des vaches de la race Fleckvieh diminue de l'âge d'abattage de 3,2 ans à l'âge d'abattage de 6,6 ans. En cas d'abattage à environ 7,9 ans, la force de cisaillement et la tendreté restent à peu près identiques. Dans la tranche d'âge allant jusqu'à 10,4 ans, la force de cisaillement et la tendreté de la viande bovine s'améliorent chez les vaches de la race Fleckvieh. Par conséquent, un relèvement de l'âge d'abattage jusqu'à onze ans ne peut pas conduire à une détérioration de la qualité de la viande.

L'augmentation du poids maximal en carcasse chez la vache à 500 kg est nécessaire, tout comme l'augmentation du poids en carcasse chez les taureaux, en raison de leur charpente et du développement de leur poids, notamment en ce qui concerne la race Fleckvieh élevée pour la production de «Bayerisches Rindfleisch». Les vaches de la race Fleckvieh atteignent un poids vif de 800 kg et un rendement à l'abattage pouvant aller jusqu'à 60 %.

Au point 5.3, le texte suivant est modifié:

La phrase

«Toutefois, si le “Bayerisches Rindfleisch” est prisé par les consommateurs c'est en raison de la particularité de cette viande en termes de qualité, de réputation et de goût, laquelle est associée aux animaux de boucherie et provient des races bavaroises typiques susmentionnées ainsi que de la qualité de la viande des animaux de boucherie répondant aux critères d'âge et de poids indiqués plus haut.»

est remplacée par

«Toutefois, si le “Bayerisches Rindfleisch” est prisé par les consommateurs, c'est en raison de la particularité de cette viande en termes de qualité, de réputation et de goût, laquelle est associée aux animaux de boucherie et provient des races bavaroises typiques susmentionnées, des bonnes conditions naturelles de production de viande bovine ainsi que de la qualité de la viande des animaux de boucherie répondant aux critères indiqués plus haut.»

Justification

Les principaux critères de qualité du produit sont énoncés au point 5.2 «Spécificité du produit». Le «Bayerisches Rindfleisch» se caractérise en termes de qualité, de réputation et de goût par les races, les bonnes conditions naturelles de production de viande bovine et les critères décrits plus haut en ce qui concerne les animaux de boucherie. Il est à noter que la race Fleckvieh a toujours été une race lourde et de grand format et qu'il convient de tirer profit de ces caractéristiques génétiques.

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>(3)</sup>**

**«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»**

**N° CE: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014**

**IGP ( X ) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Bayerisches Rindfleisch»/«Rindfleisch aus Bayern»

**2. État membre ou pays tiers**

Allemagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.1: Viandes (et abats) frais

<sup>(3)</sup> Voir note 2 de bas de page.

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

Le «Bayerisches Rindfleisch» se présente sous forme de carcasses ou de viandes découpées issues de bovins (toutes catégories), nés, élevés, engraisés et détenus en Bavière jusqu'à leur abattage. Le «Bayerisches Rindfleisch» ne doit présenter après l'abattage aucun signe symptomatique de viande DFD et avoir un pH inférieur ou égal à 6,0. On entend par viande DFD, une viande sombre (Dark), ferme (Firm) et sèche (Dry). La viande présentant ces caractéristiques sera classée comme viande défectueuse. En outre, le «Bayerisches Rindfleisch» doit répondre aux critères des classes de conformation E, U, R ou O de la grille communautaire de classement des carcasses et aux états d'engraissement 2, 3 et 4.

En raison des conditions géographiques et climatiques, la composition raciale du cheptel bovin bavarois est très différente de celle du reste de l'Allemagne. La différence est particulièrement marquée par rapport aux Länder du nord de l'Allemagne où prédomine la race laitière Holstein-Frisonne, à la différence de la Bavière, où la race mixte pie rouge des montagnes (Fleckvieh) constitue plus de 80 % du cheptel, suivie de la race brune (Braunvieh) et de la race blonde (Gelbvieh). De plus, il existe en Bavière également les races Murnau-Werdenfelser et Pinzgauer, qui se sont adaptées aux conditions locales. Le «Bayerisches Rindfleisch» ne doit cependant provenir que des races bavaroises traditionnelles Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer et Murnau-Werdenfelser.

La viande bovine protégée par l'IGP «Bayerisches Rindfleisch» doit en outre satisfaire à certains critères en ce qui concerne l'âge et le poids à l'abattage, en fonction des types d'animaux de boucherie.

Veau: animal sevré au plus tôt à l'âge de six mois, abattu au plus tard à huit mois, d'un poids compris entre 120 kg et 220 kg.

Jeune bovin: animal d'un âge compris entre 8 et 12 mois et d'un poids compris entre 150 et 300 kg.

Bovin: un bovin mâle ou femelle âgé de plus de 12 mois et d'un poids minimal de 220 kg. Le poids en carcasse et l'âge au moment de l'abattage pour les taureaux sont respectivement de 480 kg et de 24 mois au maximum. Pour la femelle, l'âge à l'abattage est de 11 ans maximum et le poids en carcasse limité à 500 kg.

### 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

La naissance des animaux, leur élevage et leur engraissement, soit l'ensemble du cycle de vie, doivent se dérouler en Bavière.

En ce qui concerne l'abattage, aucune restriction ne s'applique quant au lieu d'implantation géographique de l'abattoir. Toutefois, les animaux de boucherie doivent atteindre l'abattoir dans un délai maximal de trois heures à compter de la fin du chargement. Cette condition garantit que la qualité de la viande, qui est à la base de la grande renommée dont jouit le «Bayerisches Rindfleisch», demeure à un niveau élevé. Une longue durée de transport peut en effet détériorer la qualité de la viande (par exemple DFD) lors de l'abattage.

Le système d'assurance-qualité applicable à l'ensemble de la filière pour la dénomination «Bayerisches Rindfleisch» repose sur les éléments suivants: cette dénomination est réservée à la viande dont l'origine bavaroise peut être certifiée sans interruption depuis la naissance jusqu'à l'engraissement inclus et qui répond aux critères fixés par le document unique à chacune des étapes. La qualité supérieure et constante est garantie par le fait que chaque animal est enregistré dans la base de données sur l'origine animale (voir <http://www.hi-tier.de/>) ou dans des systèmes analogues et qu'il est accompagné d'un certificat d'origine jusqu'à l'abattoir.

### 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

État libre de Bavière

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'élevage bovin et l'exploitation des pâturages qui y est associée ont façonné depuis des siècles de vastes étendues du paysage bavarois. Cela est particulièrement manifeste dans les moyennes montagnes et les Préalpes bavaroises, où les prairies et les pâturages dominent par rapport aux terres arables et où les spécificités climatiques et topographiques favorisent la production bovine typiquement bavaroise. Dans la ceinture verte des Préalpes, l'élevage bovin constitue depuis toujours la pierre angulaire de l'agriculture paysanne. On constate cependant également que l'élevage bovin constitue une activité traditionnelle non négligeable dans d'autres régions de Bavière et que la viande originaire de ces dernières est également commercialisée sous la dénomination «Bayerisches Rindfleisch».

### 5.2. Spécificité du produit

#### Élevage

Le secteur de l'élevage bavarois est mondialement connu et réputé. C'est ainsi que le bétail bavarois est exporté dans le monde entier. Les associations d'éleveurs les plus connues sont celles de Weilheim et de Miesbach. La réputation mondiale du bœuf bavarois s'explique par le fait qu'il combine un excellent rendement boucher et un excellent rendement laitier.

Les races bavaroises typiques Fleckvieh (pie rouge des montagnes), Braunvieh, (Brune) Gelbvieh (Blonde) et Murnau-Werdenfels ainsi que Pinzgau totalisent plus de 90 % du cheptel. Toutes ces races sont très largement, voire exclusivement, représentées en Bavière.

L'histoire du Fleckvieh, la race principale utilisée dans la production de viande bovine en Bavière, commence avec Max Obermaier et Johann Fischbacher, originaires de Gmund (Tegernsee), qui en 1837 ont importé dans leur ville natale de Miesbach la fameuse race Simmental, originaire de Suisse.

Miesbach héberge aujourd'hui la principale association d'éleveurs de Fleckvieh pour ce qui est de la commercialisation de génisses et de veaux. La zone d'élevage s'étend de Munich jusqu'à la frontière bavaroise avec l'Autriche, confine à l'ouest avec la zone d'élevage de Weilheim et à l'est avec celle de Traunstein. Près de 50 000 vaches inscrites se répartissent dans 1 800 exploitations. L'élevage des jeunes bovins a lieu principalement mais pas obligatoirement en extérieur dans les pâturages des plaines et dans les alpages. Les atouts du cheptel sont les suivants: productivité, santé, pis de grande qualité et grande robustesse. Le Fleckvieh s'adapte à toutes les situations d'élevage. L'association des éleveurs de Miesbach a fait la réputation de la ville tant en Europe que dans le reste du monde.

D'autres races bavaroises typiques, comme la Brune de l'Allgau, la Blonde de Franconie, la Pinzgau et la Murnau-Werdenfelser se sont développées dans le passé à côté du Fleckvieh. La Brune est surtout présente en Allgau, dans la rude région des Alpes, ainsi que dans la région de prairies et de cultures fourragères qui s'étend aux pieds de ces dernières.

#### Réputation du «Bayerisches Rindfleisch»

Le «Bayerisches Rindfleisch» est connu en Allemagne et à l'étranger, jouit d'une bonne réputation et est exporté en grandes quantités, principalement vers l'Italie et la France. C'est ainsi que le «Bayerisches Rindfleisch» est déjà commercialisé en France sous l'appellation «bœuf de Bavière» afin de pouvoir sciemment exploiter la bonne réputation dont jouit le produit auprès des consommateurs français.

Des enquêtes menées auprès des consommateurs par l'université technique de Munich en 1998, 2003 et 2007 ont montré clairement que le «Bayerisches Rindfleisch» jouissait d'une excellente réputation auprès des consommateurs. Les enquêtes de 2003 et de 2007 ont ainsi montré que les personnes interrogées étaient prêtes à dépenser respectivement 0,85 EUR/kg et 0,65 EUR/kg de plus pour un rôti de bœuf portant l'IGP «Bayerisches Rindfleisch». Dans l'étude menée à l'échelle nationale en 2003, environ 65 % des personnes interrogées (près de 88 % dans l'Allemagne méridionale) estimaient que le «Bayerisches Rindfleisch» était une viande de grande, voire de très grande qualité. Dans ce contexte, 75 % des consommateurs interrogés originaires d'Allemagne méridionale souscrivaient à l'affirmation selon laquelle la Bavière possède des conditions naturelles favorables à l'élevage bovin, tandis que 63 % considéraient que la nature bavaroise avait conservé un caractère authentique et intact, à l'origine de la qualité et du bon goût du «Bayerisches Rindfleisch».

L'excellente qualité à laquelle est associé le «Bayerisches Rindfleisch» est ainsi surtout fondée sur le lien établi par le consommateur entre origine et qualité. La réputation particulière du produit et le lien de causalité entre cette réputation et la région ont été prouvés par plusieurs enquêtes représentatives récentes.

#### Lien avec la gastronomie bavaroise:

En Bavière, la viande de bœuf était dans le passé un plat surtout réservé aux menus des grandes occasions (Pâques, Pentecôte, fête du saint patron, Noël). À cet égard, la viande de bœuf bouillie joue un rôle de premier plan dans la cuisine bavaroise depuis des temps immémoriaux. C'est ainsi que la viande bouillie de bœuf (parfois de taureau) constitue un plat typique très prisé dans toute la Bavière. Parmi les autres mets bavarois typiques, il convient de citer le «Tellerfleisch» (pot-au-feu), le «Münchner Kronfleisch» (hampe de veau munichoise) et le «Bofflamot» (bœuf à la mode). La viande de bœuf et de veau constitue aussi un des ingrédients principaux de la plus célèbre des charcuteries bavaroises, la «Münchner Weißwurst» (boudin blanc de Munich). Le pourcentage de viande de veau minimal prévu pour la Weißwurst (51 %) confère au produit son goût inimitable, qui a fait sa réputation mondiale.

Viande de grande qualité garantie par un système d'assurance-qualité applicable à l'ensemble de la filière:

La renommée particulière a été étendue et consolidée au cours des vingt dernières années par un système d'assurance-qualité applicable à l'ensemble de la filière.

En particulier, l'exclusion du bénéfice de l'IGP des viandes DFD et l'obligation de mesurer le pH et de respecter une valeur de pH inférieure ou égale à 6,0 dans le cadre de l'assurance-qualité ont contribué de manière notable à donner au «Bayerisches Rindfleisch» un degré élevé de notoriété et une haute réputation auprès du consommateur. Ces éléments contribuent aussi à faciliter la prise de décision au moment de l'achat de viande de bœuf.

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 plupart des bovins mâles et femelles de Bavière sont élevés principalement dans la région des Alpes, des Préalpes, des collines des Préalpes et dans les montagnes de moyenne altitude de la Bavière orientale. La tradition séculaire de l'élevage bovin et de la production de viande bovine ainsi que la grande importance que revêtent ces activités pour l'agriculture bavaroise en général, ont conduit au développement d'une grande compétence technique des éleveurs de bovins et autres producteurs de viande bovine. Toutefois, si le «Bayerisches Rindfleisch» est prisé par les consommateurs, c'est en raison de la particularité de cette viande en termes de qualité, de réputation et de goût, laquelle est associée aux animaux de boucherie et provient des races bavaroises typiques susmentionnées, des bonnes conditions naturelles de production de viande bovine ainsi que de la qualité de la viande des animaux de boucherie répondant aux critères indiqués plus haut. Cette circonstance et la place importante réservée à la viande de bœuf locale dans la gastronomie bavaroise ont contribué à ce que le «Bayerisches Rindfleisch» soit connu en tant que spécialité régionale au-delà des frontières de la Bavière. La Bavière, première région allemande en ce qui concerne l'élevage bovin, occupe une place de premier plan au niveau international dans le domaine de l'élevage des races Fleckvieh, Braunvieh et Gelbvieh. Sur les 12,7 millions de bovins, toutes races confondues, que compte l'Allemagne, près de 3,5 millions — soit environ 27 % — sont élevés dans des exploitations bavaroises.

L'excellente réputation dont jouit le «Bayerisches Rindfleisch» auprès des consommateurs est à porter au crédit du secteur agricole et agroalimentaire bavarois, qui a œuvré pendant des décennies pour la mise en place d'un système d'assurance-qualité (qualité contrôlée — Bavière). Les divers sondages d'opinion déjà mentionnés, menés auprès des consommateurs en 1998, 2003 et 2007, ont clairement mis en évidence la renommée du produit.

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

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

Markenblatt, vol. 39, du 27.9.2013, partie 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

---

<sup>(4)</sup> Voir note 2 de bas de page.



ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

FR