

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (CEE) n° 2082/92 relatif aux attestations de spécificité**

(2001/C 125/03)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 8 et 9 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de cinq mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments qui suivent, notamment les points 4.2, 4.3 et 4.4, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2082/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° DU 2082/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UN CERTIFICAT DE SPÉCIFICITÉ

**Numéro national du dossier: —**

**1. Autorité compétente**

Nom: Ministère de l'agriculture et des forêts  
département de l'agriculture — unité chargée de la politique et des structures rurales

Adresse: PL (PO Box) 30  
FIN-00023 Valtioneuvosto

Téléphone: (358-9) 16 01

Télécopieur: (358-9) 160 91 66

**2. Groupement demandeur**

2.1. Nom: Suomen Sahtiseura ry

2.2. Adresse: Liesontie 554, FIN-16900 Lammi

Téléphone: (358-3) 633 54 45

2.3. Composition: Producteurs/transformateurs ( ) autres (x)

**3. Type de produit: Bière**

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 6, paragraphe 2)

4.1. **Nom:** Sahti.

4.2. **Mode particulier de production ou d'obtention:** La bière sahti est traditionnellement préparée à l'aide de matières premières comprenant de l'orge malté, mais aussi d'autres céréales (seigle, orge, blé et avoine) et généralement du houblon, fermentés à l'aide de levure de panification ou de levure de culture.

La bière sahti est brassée en ajoutant progressivement de l'eau au mélange de malt et de céréales. L'opération commence à une température de 40 °C environ et, au fur et à mesure que l'on ajoute l'eau, le mélange est porté à environ 100 °C. Ce processus est connu sous le nom de «brassage» et, dans certains cas, cette phase prévoit également l'ébullition de la solution. Le temps de cuisson varie: l'ébullition peut être brève ou complète. Le moût est ensuite séparé par filtration dans un bac ou une cuve et du houblon peut alors être ajouté. Cette filtration du moût est généralement réalisée à l'aide de branches de genévrier et de paille de seigle. La fermentation peut ensuite commencer avec l'ajout de levure de panification ou de récolte. La technique utilisée est celle de la fermentation haute. La fermentation principale dure environ trois jours, soit à température ambiante, soit à une température plus basse, et la bière sahti est ensuite conservée au frais pendant une semaine au moins. L'alcool provient exclusivement du sucre contenu dans le malt et les autres céréales.

Les méthodes et les matières premières utilisées pour la préparation traditionnelle de la bière sahti varient légèrement d'un endroit à l'autre, mais elles s'inscrivent toujours dans le registre décrit ci-dessus. Il faut environ 20 kilogrammes de malt et 50 grammes de levure pour fabriquer 50 litres de sahti.

- 4.3. **Caractère traditionnel:** La sahti est préparée selon des méthodes traditionnelles à l'aide de matières premières traditionnelles et elle ne contient pas d'additifs. Le produit fini n'est ni filtré ni pasteurisé, mais il se boit frais. L'histoire de la sahti remonte loin dans le temps. Les instructions concernant le brassage se sont probablement transmises de génération en génération depuis des milliers d'années, même si les preuves écrites ne sont pas très anciennes. La sahti était — et est toujours — utilisée comme boisson de fête et fait partie de la culture rurale vivante des régions de Kanta-Häme, Päijät-Häme et Pohjors-Satakunta. La production de sahti est un travail qualifié accompli à l'aide d'un équipement particulier dont les cuves en bois sont une caractéristique. La première référence écrite au caractère traditionnel de la sahti et à sa couverture géographique remonte à 1792. La sahti est l'une des boissons à base de malt les plus exceptionnelles et les plus clairement identifiables au monde. Cette bière est l'une des dernières bières «originales» d'Europe occidentale et, à ce titre, elle pourrait être considérée comme un bière primitive.
- 4.4. **Description du produit:** La sahti est une bière forte traditionnelle, légèrement trouble, obtenue par fermentation. Elle n'est ni pasteurisée, ni filtrée, et le processus de fermentation n'est pas interrompu. Cette bière se boit donc fraîche. La densité initiale du moût est de 19 °C Plato au minimum et le degré d'alcool se situe entre 6 et 12 % en volume. Le pH est inférieur à 5. La couleur varie du jaune au brun foncé en fonction de la matière première utilisée. La sahti est trouble parce qu'elle n'est pas filtrée. Cette bière fraîche a un goût légèrement sucré imputable à sa forte teneur résiduelle en sucre.
- 4.5. **Exigences minimales et procédure de contrôle de la spécificité:** Chaque producteur de sahti établit un plan d'autocontrôle de sa production qui doit être approuvé par une décision de l'autorité nationale agréée. Les matières premières sont répertoriées dans un rapport annuel indiquant les quantités de malt, d'extrait de malt, de céréales, d'amidon, de sucre et de produits à base de sucre utilisées. Les producteurs doivent également préparer régulièrement des rapports de production et de livraison.

Les producteurs de nouveaux produits doivent d'abord les faire analyser par le laboratoire officiel (ACL, laboratoire agréé par l'Union européenne). La qualité des produits déjà commercialisés est contrôlée par la prise d'échantillons. Les contrôles ont pour objet le degré d'alcool, le pH, le degré de fermentation, les propriétés externes, le moût original et la concentration apparente de l'extrait.

Chaque année, des échantillons doivent être collectés dans les brasseries et auprès des distributeurs afin de vérifier si les produits sont fabriqués dans le respect des règles d'autocontrôle et conformément à l'analyse du produit. La preuve doit être faite que la méthode de production traditionnelle est utilisée. L'inspection concerne la densité initiale, le degré d'alcool, le pH et la concentration de l'extrait. Les contrôles annuels doivent également vérifier les recettes utilisées, les matières premières employées, les achats et la consommation de matières premières, la comptabilité et les méthodes d'autocontrôle des producteurs.

5. **Nom réservé en application de l'article 13, paragraphe 2:** Oui.

**Dossier CE:** S/FI/00014/98.08.26.

**Date de réception du dossier complet:** le 7 juillet 2000.