

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2008/C 254/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9 et à l'article 17, paragraphe 2

«KÖLSCH»

N° CE DE/PGI/117/0655/10.05.2004

AOP () IGP (X)

Modification(s) demandée(s)*Rubrique(s) du cahier des charges:*

- Nom du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales

Modification(s)

Description: Bière blonde de fermentation haute, très fermentée, légèrement houblonnée et pure répondant aux mêmes exigences de qualité:

1. Blonde — Couleur: 5-15 EBC
2. Très fermentée — Sucre résiduel: 0,0-0,5 % du poids
3. Légèrement houblonnée — Teneur en substances amères: 15-30 EBC
4. Fine — Turbidité: 0,0-2 EBC
5. De fermentation haute — Ferments: souches pures de levure de fermentation haute
6. Densité primitive de moût calculée — 11-12,5 % du poids

⁽¹⁾ JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

7. Alcool — 4,2-5,5 % vol.

— Kölsch à faible teneur en alcool — 2,1-2,8 % vol.

— Kölsch sans alcool — < 0,5 % vol.

Les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont obtenues à partir de bières qui répondent également aux exigences de qualité énoncées aux points 1 à 6.

Explication: jusqu'à présent, les valeurs moyennes relatives aux exigences de qualité énumérées aux points 1) à 6) des bières Kölsch, tous fabricants confondus, étaient indiquées (en partie sans indication de tolérances) d'une manière pouvant prêter à malentendu. Ces indications sont maintenant remplacées par des fourchettes de valeurs et ajustées, par la même occasion, aux données techniques ou à l'évolution du goût des consommateurs.

Dans le cas des «bières Kölsch» à faible teneur en alcool et sans alcool, produites exclusivement par des producteurs de bières Kölsch, l'alcool est extrait, en partie ou en totalité, à l'issue du processus de fabrication de la bière Kölsch complètement fermentée, tous les autres ingrédients restant inchangés. Autrement dit, les exigences de qualité 1) à 6) sont donc toujours respectées. Le goût «plus léger» résulte exclusivement de la réduction ultérieure de la teneur en alcool. Les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont donc aussi des bières à part entière. Leur fabrication est antérieure au 26.1.1994 et répondait à une demande des consommateurs, mais par simple inadvertance, ces bières n'ont pas été mentionnées au moment de l'enregistrement. La réputation des bières Kölsch s'applique de la même manière aux bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool.

Aire géographique: Territoire de la ville de Cologne et localités de Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim et Wiehl aux alentours de Cologne.

Explication: la référence à la situation géographique des brasseries qui produisent actuellement la Kölsch est supprimée. En revanche, la description de l'aire géographique à proprement parlé reste inchangée.

Preuve de l'origine: Les fournisseurs directs de toutes les matières premières [malt de brasserie (malt d'orge ou malt de froment), houblon moulu et pressé en granulés ou extrait de houblon, eau de brassage, levure de fermentation haute], ainsi que les clients commerciaux directs peuvent être identifiés à des fins de traçabilité au moyen des documents d'approvisionnement, disponibles sur support papier ou sur support électronique (les bons de commande, les bordereaux de livraison et les feuilles d'expédition, ainsi que toutes les factures des fournisseurs et des clients). Lors de la mise en bouteille, des échantillons de référence de chaque lot, reprenant les coordonnées de la brasserie productrice et le numéro du lot figurant sur chaque unité de vente, sont en outre établis à des fins de traçabilité.

Explication: le contenu actuel de la rubrique «Preuve de l'origine» est repris, sans changement, dans la rubrique «Lien avec l'aire géographique». Dorénavant, les mesures visant à garantir la traçabilité du produit fini «Kölsch» jusqu'à son lieu de fabrication dans l'aire géographique seront décrites sous la rubrique «Preuve de l'origine».

Méthode d'obtention: Fabrication conforme aux dispositions du décret allemand sur la pureté avec utilisation de souches pures de levure de fermentation haute.

Toutes les bières Kölsch, y compris les variétés à faible teneur en alcool et sans alcool, sont brassées traditionnellement dans le respect des règles du décret allemand sur la pureté de la bière (*Reinheitsgebot*). En vertu de celles-ci, les seules matières premières autorisées sont le malt de brasserie (malt d'orge ou malt de froment), le houblon, l'eau de brassage et la levure de fermentation haute. Il arrive que le malt de brasserie et le houblon, ainsi que l'eau de brassage — au cas où la brasserie ne disposerait pas de sa propre source — soient achetés auprès d'autres fournisseurs. C'est aussi le cas, mais plus rarement, pour les souches pures de levure de fermentation haute, lorsque celles-ci ne sont pas cultivées traditionnellement dans ou par la brasserie implantée dans l'aire géographique.

Lorsqu'il a été réceptionné, le malt de brasserie est entreposé dans les silos à malt. Le malt tiré des silos est ensuite concassé dans le broyeur. Après le concassage, le malt concassé est mélangé à de l'eau, qui peut provenir de sources externes à l'aire géographique, et l'amidon contenu dans les grains de malt est libéré par un procédé enzymatique lors de la préparation du brassin. Lorsque le brassin est prêt, le moût en est extrait par le procédé de la clarification. Le moût ainsi obtenu est ensuite mélangé à du houblon et cuit. Les coagulats ainsi formés sont séparés par le biais d'une opération de purification du moût. Le moût chaud traverse ensuite un échangeur thermique où il est refroidi. Le moût froid ainsi obtenu est alors mélangé à la levure de fermentation haute, aéré et envoyé vers la cuve de fermentation. Dans cette cuve, les hydrates de carbone formés lors de l'opération de brassage se transforment en alcool et en CO₂ sous l'effet de la levure de fermentation haute. La levure de fermentation haute remonte à la surface suite à la formation de rejets à longue chaîne. La jeune bière qui en résulte est alors refroidie, mise à maturation, puis purifiée par l'opération de filtrage. Cette bière filtrée est entreposée temporairement dans des cuves sous pression, puis enfin acheminée vers les différentes opérations de mise en bouteille, qui peuvent également se dérouler en dehors de l'aire géographique.

Dans le cas des bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool, la teneur en alcool de la bière complètement fermentée est abaissée, en particulier par la technique de la distillation sous vide et de l'évaporation ou suivant le principe de l'osmose inverse à travers une membrane semi-perméable ou par dialyse. Cette opération est également réalisée dans l'aire géographique.

Explication: le procédé de fabrication est désormais décrit dans ses différentes étapes en se référant à l'aire géographique, comme cela s'était déjà fait dans le résumé qui a été transmis au Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen (Office national de l'Industrie agroalimentaire et la Chasse de Rhénanie-Du-Nord-Westphalie), le 19 mai 2004. Les déclarations qui étaient faites jusqu'ici sous la présente rubrique concernant les différentes exigences de qualité individuelles sont déplacées vers la rubrique «Description» où les valeurs moyennes sont aussi remplacées par des fourchettes partiellement ajustées.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«KÖLSCH»

N° CE: DE/PGI/117/0655/10.05.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Bundesministerium der Justiz
Adresse: Mohrenstraße 37
D-10117 Berlin (Postanschrift: D-11015 Berlin)
Tél.: (49-18) 885 80-0 ou (49-30) 20 25-70
Fax: (49-18) 885 80-95 25 ou (49-30) 20 25-95 25
E-mail: matzner-an@bmj.bund.de

2. Groupement:

Nom: Kölner Brauerei-Verband e.V.
Adresse: Lungengasse 48-50
D-50676 Köln
Tél.: (49-221) 240 38 28
Fax: (49-221) 921 80 19
E-mail: —
Composition: Producteurs/transformateurs (X) Autres ()

3. Type de produit:

Classe: classe 2.1, bières

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Kölsch»

4.2. Description: Bière blonde de fermentation haute, très fermentée, légèrement houblonnée et pure répondant aux mêmes exigences de qualité:

1. Blonde — Couleur: 5-15 EBC
2. Très fermentée — Sucre résiduel: 0,0-0,5 % du poids
3. Légèrement houblonnée — Teneur en substances amères: 15-30 EBC
4. Fine — Turbidité: 0,0-2 EBC
5. De fermentation haute — Ferments: souches pures de levure de fermentation haute

6. Densité primitive de moût calculée — 11-12,5 % du poids

7. Alcool — 4,2-5,5 % vol.

— Kölsch à faible teneur en alcool — 2,1-2,8 % vol.

— Kölsch sans alcool — < 0,5 % vol.

Les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont obtenues à partir de bières qui répondent également aux exigences de qualité énoncées aux points 1 à 6.

4.3. *Aire géographique*: Territoire de la ville de Cologne et localités de Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen, Monheim et Wiehl aux alentours de Cologne.

4.4. *Preuve de l'origine*: Les fournisseurs directs de toutes les matières premières [malt de brasserie (malt d'orge ou malt de froment), houblon moulu et pressé en granulés ou extrait de houblon, eau de brassage, levure de fermentation haute], ainsi que les clients commerciaux directs peuvent être identifiés à des fins de traçabilité au moyen des documents d'approvisionnement, disponibles sur support papier ou sur support électronique (les bons de commande, les bordereaux de livraison et les feuilles d'expédition, ainsi que toutes les factures des fournisseurs et des clients). Lors de la mise en bouteille, des échantillons de référence de chaque lot, reprenant les coordonnées de la brasserie productrice et le numéro du lot figurant sur chaque unité de vente, sont en outre établis à des fins de traçabilité.

4.5. *Méthode d'obtention*: Fabrication conforme aux dispositions du décret allemand sur la pureté avec utilisation de souches pures de levure de fermentation haute.

Toutes les bières Kölsch, y compris les bières à faible teneur en alcool et sans alcool, sont brassées traditionnellement dans le respect des règles du décret allemand sur la pureté de la bière (Reinheitsgebot). En vertu de celles-ci, les seules matières premières autorisées sont le malt de brasserie (malt d'orge ou malt de froment), le houblon, l'eau de brassage et la levure de fermentation haute. Il arrive que le malt de brasserie et le houblon, ainsi que l'eau de brasserie — au cas où la brasserie ne disposerait pas de sa propre source — soient achetés auprès d'autres fournisseurs. C'est aussi le cas, mais plus rarement, pour les souches pures de levure de fermentation haute, lorsque celles-ci ne sont pas cultivées traditionnellement dans ou par la brasserie implantée dans l'aire géographique.

Lorsqu'il a été réceptionné, le malt de brasserie est entreposé dans les silos à malt. Le malt tiré des silos est ensuite concassé dans le broyeur. Après le concassage, le malt concassé est mélangé à de l'eau, qui peut provenir de sources externes à l'aire géographique, et l'amidon contenu dans les grains de malt est libéré par un procédé enzymatique lors de la préparation du brassin. Lorsque le brassin est prêt, le moût en est extrait par le procédé de la clarification. Le moût ainsi obtenu est ensuite mélangé à du houblon et cuit. Les coagulats ainsi formés sont séparés par le biais d'une opération de purification du moût. Le moût chaud traverse ensuite un échangeur thermique où il est refroidi. Le moût froid ainsi obtenu est alors mélangé à la levure de fermentation haute, aéré et envoyé vers la cuve de fermentation. Dans cette cuve, les hydrates de carbone formés lors de l'opération de brassage se transforment en alcool et en CO₂ sous l'effet de la levure de fermentation haute. La levure de fermentation haute remonte à la surface suite à la formation de rejets à longue chaîne. La jeune bière qui en résulte est alors refroidie, mise à maturation, puis purifiée par l'opération de filtrage. Cette bière filtrée est entreposée temporairement dans des cuves sous pression, puis enfin acheminée vers les différentes opérations de mise en bouteille, qui peuvent également se dérouler en dehors de l'aire géographique.

Dans le cas des bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool, la teneur en alcool de la bière complètement fermentée est abaissée, en particulier par la technique de la distillation sous vide et de l'évaporation ou suivant le principe de l'osmose inverse à travers une membrane semi-perméable ou par la dialyse. Cette opération est également réalisée dans l'aire géographique.

4.6. *Lien avec l'aire géographique*: À Cologne et dans ses environs, la qualité et la notoriété de la «Kölsch» peuvent se prévaloir de mille ans d'histoire et de tradition brassicole. Le brassage de la bière y remonte au IX^e siècle. La première information authentique concernant le brassage de la bière à Cologne et dans les environs provient d'un acte de constitution du monastère de Gerresheim qui incluait une référence aux brasseries de Cologne. La corporation des brassiers de Cologne s'est formée vers l'an 1250. Jusqu'au début du XX^e siècle, on n'y fabriquait que de la bière de fermentation haute. La concurrence de la bière de fermentation basse qui apparut ensuite amena le Conseil municipal et l'office brassicole à interdire temporairement la bière de fermentation basse afin de protéger l'industrie brassicole traditionnelle. C'est finalement grâce à l'amélioration constante du produit que la «Kölsch» s'est imposée face à ses rivales à fermentation basse.

Depuis janvier 1994, les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont exclusivement produites par des fabricants de bières Kölsch. Les bières Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool sont aussi des bières à teneur en moût élevée, pour la fabrication desquelles l'alcool est partiellement ou totalement extrait a posteriori de la bière Kölsch complètement fermentée, tous les autres ingrédients restant inchangés. La réputation des bières Kölsch s'applique tout autant aux Kölsch à faible teneur en alcool et sans alcool.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Adresse: Leibnitzstraße 10
D-45659 Recklinghausen
(Postanschrift: Postfach 101052, D-45610 Recklinghausen)

Tél.: (49-201) 15 90 22 33

Fax: (49-201) 79 95 14 46

E-mail: christiane.ratsack@lanuv.nrw.de

4.8. *Étiquetage:* Il se compose de la marque Kölsch de chaque brasserie, éventuellement combinée à une référence à la protection de «Kölsch» en tant qu'«indication géographique protégée» ou IGP.
