

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 196/08)

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⁾

«WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL»

N° CE: DE-PGI-0005-01095 – 22.2.2013

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Westfälischer Pumpernickel»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

Description du produit: pain complet à base de seigle grossièrement broyé, noir ou très foncé, dépourvu de croûte. La mie laisse encore apparaître clairement les grains de seigle. Le pain possède un goût aigre-doux particulièrement caractéristique.

Le «Westfälischer Pumpernickel» se présente sous forme rectangulaire ou ronde. La mie serrée et humide ainsi que les sucres issus de la dégradation de l'amidon du seigle pendant le très long temps de cuisson font que les tranches du «Westfälischer Pumpernickel» coupé collent très facilement les unes aux autres.

Composition: pain complet composé d'au moins 90 % de grains de seigle moulus sans le germe et/ou de grains de seigle entiers moulus, d'eau, de sel, de levure et de «Westfälischer Pumpernickel» déjà cuit; facultatif: autres aliments à base de céréales (par exemple, malt) et/ou à base de betteraves à sucre [par exemple, collets de betteraves (= sirop) ou autres produits transformés]. Aucun conservateur ne peut être ajouté.

Propriétés chimiques/microbiologiques

⁽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.

D'un point de vue chimique, le «Westfälischer Pumpernickel» se distingue des autres pains complets en ceci qu'une grande partie de l'amidon (polysaccharide) se divise, sous l'action des enzymes, en mono-, di- et oligosaccharides en raison du très long temps de cuisson.

Le «Westfälischer Pumpernickel» est un pain de seigle pur, ce qui le distingue déjà de la plupart des autres variétés de pain. Il possède donc des propriétés différentes de la majorité des autres pains. En effet, dans la pâte à base de seigle, le gluten ne peut pas former d'armature élastique en raison de la présence de pentosanes (le seigle en contient à peu près 6 à 8 %, le blé seulement 2 à 3 % environ). C'est pourquoi la pâte à base de seigle contient moins de gaz que la pâte à base de blé. Il s'ensuit que le pain de seigle est moins bien levé que le pain de blé et possède une mie plus dense. Du fait de ces propriétés boulangères particulières du seigle, qui, souvent, ne sont pas particulièrement recherchées, les pains de méteil sont très répandus, mais le pain de seigle pur se rencontre rarement.

Le «Westfälischer Pumpernickel» se caractérise par sa capacité à garder sa fraîcheur très longtemps. Il se conserve plusieurs mois sous vide et jusqu'à deux ans en boîte métallique.

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

Au moins 90 % de grains de seigle moulus sans le germe et/ou de grains de seigle entiers moulus, eau, sel, levure et du «Westfälischer Pumpernickel» déjà cuit, conforme au cahier des charges; facultatif: autres aliments à base de céréales (par exemple, malt) et/ou à base de betteraves à sucre [par exemple, collets de betteraves (= sirop) ou autres 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*

De la confection de la pâte à la cuisson, le processus de fabrication doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Dans la mesure où du «Westfälischer Pumpernickel» est aussi ajouté comme ingrédient, ce dernier doit également être conforme au présent cahier des charges et avoir été fabriqué dans l'aire délimitée. L'ajout de «Westfälischer Pumpernickel» cuit favorise la conservation de l'état de fraîcheur du produit et sert à en renforcer le goût. Cet ingrédient doit provenir de l'aire géographique, car la tradition veut que le «Westfälischer Pumpernickel» ait toujours été fabriqué à l'aide de «Westfälischer Pumpernickel» cuit, et le recours à d'autres pains serait perçu par le consommateur comme une dénaturation. Explication: cet ingrédient n'est en réalité ajouté que pour «utiliser les restes»: il peut s'agir de restes de tranches de pain, de restes issus de la fabrication du «Westfälischer Pumpernickel» ou encore de «Westfälischer Pumpernickel» commercialisé mais non vendu.

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

Dans la mesure où le «Westfälischer Pumpernickel» doit être commercialisé prédécoupé et préemballé, le tranchage et le conditionnement ne peuvent avoir lieu que dans l'établissement de fabrication. En effet, le «Westfälischer Pumpernickel» n'ayant pas de croûte, il est très vulnérable aux contaminants microbiologiques, par exemple aux spores de moisissures. Le transport du produit d'un établissement de fabrication jusqu'à un autre lieu en vue de sa transformation entraînerait dès lors un risque de contamination non acceptable.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

—

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

L'aire de fabrication se situe dans une partie du Land allemand de Rhénanie-du-Nord – Westphalie, à savoir le territoire du Landschaftsverband (groupement de communes) Westfalen-Lippe, excepté le district de Lippe.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le produit jouit d'une réputation particulière, qui repose sur son origine. Riches d'une longue tradition de fabrication remontant à 1570, les producteurs locaux possèdent en outre un savoir-faire particulier, qui lui aussi contribue à la grande réputation du produit.

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La Westphalie se situe déjà dans le nord de l'Allemagne, à l'exception de sa partie méridionale, qui, avec le Sauerland, appartient encore à la zone de moyenne montagne allemande. En raison du climat maritime qui règne en Westphalie sous l'influence de la mer du Nord (précipitations suffisantes réparties sur un grand nombre de jours, étés modérément chauds, hivers relativement doux), la culture du seigle est traditionnellement répandue dans cette région. Le seigle présente des propriétés boulangères différentes de celles du blé, ce qui explique que la culture du seigle, très développée en Westphalie, ait très tôt donné lieu à la fabrication de variétés de pain particulières, dont le «Westfälischer Pumpernickel».

5.2. Spécificité du produit

Le «Westfälischer Pumpernickel» a une longue histoire, qui a aussi forgé sa réputation particulière. Il jouit, aujourd'hui encore, d'une excellente réputation. L'existence d'œuvres comme *Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen* (Pumpernickel, le pain noir de Westphalie) ou *Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel* (À la découverte de spécialités culinaires: Pumpernickel, volume 1) montre combien le «Westfälischer Pumpernickel» est encore apprécié, aujourd'hui, en Westphalie. Le fait que presque toutes les chaînes de supermarché allemandes proposent le «Westfälischer Pumpernickel» dans leur gamme de produits en témoigne également.

Les spécificités objectives qui singularisent le «Westfälischer Pumpernickel» tiennent au fait qu'il est fabriqué exclusivement avec du seigle, ce qui le distingue déjà de la plupart des autres pains, et qu'il est cuit pendant au moins 16 heures dans des étuves ou dans des fours à étage, dans des moules fermés. Il existe en Allemagne un grand nombre de variétés de pain différentes, y compris de nombreuses sortes de pains noirs différents. Cependant, seul le «Westfälischer Pumpernickel» se caractérise par un temps de cuisson extrêmement long, de 16 heures, voire plus. Aucun autre pain n'est cuit aussi longtemps. Les enzymes contenues dans la céréale sont activées sous l'effet de la température appliquée, puis leur action est arrêtée à la fin du temps de cuisson d'au moins 16 heures. C'est essentiellement aux amylases, qui décomposent l'amylose (amidon) également contenue dans la céréale en ses divers éléments constitutifs, c'est-à-dire principalement en différents mono- et disaccharides (différents sucres), que le produit doit son goût si caractéristique. Au fur et à mesure de la cuisson, les sucres produits caramélisent. La couleur foncée est due à une réaction chimique dite «réaction de Maillard». Cette «destruction» de l'amidon fait que la quantité d'amidon destiné à se gélatiniser n'est plus suffisante pour obtenir un moelleux, tel qu'il est souhaité pour toutes les autres sortes de pain. Tous les autres procédés de fabrication du pain sont conçus pour inhiber les enzymes précitées. Le procédé associant activation et inhibition des enzymes propres à la céréale pendant un temps de cuisson aussi long est absolument unique. Le mode de fabrication mis en œuvre ici est donc complètement à part. La méthode de cuisson du «Westfälischer Pumpernickel» n'a rien à voir avec la méthode traditionnelle de cuisson des autres pains noirs.

Ce procédé unique en son genre confère au produit son goût aigre-doux typique et sa couleur brun foncé, presque noire. C'est notamment ce goût typique, légèrement sucré tout en étant parfois un peu aigre, avec une pointe d'acidité, aux arômes pourtant délicats, qui caractérise cette spécialité.

Ces propriétés objectives, typiques de la région du fait du mode de fabrication particulier mis en œuvre, ainsi que la réputation particulière du «Westfälischer Pumpernickel», reposent de plus sur le savoir-faire spécifique des boulangers locaux. La maîtrise de la température pendant un temps de cuisson d'au moins 16 heures exige une solide expérience, acquise dans la région au fil des années grâce à une longue tradition. Cette durée de cuisson est appliquée exclusivement dans la région. Dans cette région, si on fabrique du «Westfälischer Pumpernickel», la cuisson dure entre 12 et 16 heures mais cela ne permet pas de conférer au produit les caractéristiques particulières qui distinguent le «Westfälischer Pumpernickel».

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 réputation, l'aspect et le goût particuliers du produit reposent sur sa méthode de fabrication particulière, qui est profondément ancrée dans la région et a été forgée par la longue tradition de la culture du seigle. La cuisson du «Westfälischer Pumpernickel» pendant 16 heures est un processus très atypique, qui a une influence considérable sur les propriétés chimiques et physiques du produit. Cette méthode de fabrication du «Westfälischer Pumpernickel» ne se rencontre que sporadiquement en dehors des frontières de la Westphalie. Elle trouve ses racines dans cette région et c'est là également qu'elle a été le plus utilisée à ce jour. C'est pourquoi ce procédé et, partant, le produit qui en est issu – le «Westfälischer Pumpernickel» – sont associés à la Westphalie dans l'esprit du consommateur. Le slogan suivant figurait couramment sur les cartes postales des villes de Westphalie autour de 1900:

«Seht Ihr von fern Westfalen's Pforte winken, (Voyez-vous au loin s'élever les portes de Westphalie,)
das Land der Pumpnickel und der Schinken? (la terre du Pumpnickel et du jambon?)
Seid froh willkommen Hier auf Eurer Reise, (Soyez-y, voyageurs, chaleureusement accueillis)
und esst mit uns des schönen Landes Speise! (et dégustez avec nous les mets délicats du pays!)»

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/38550>

⁽³⁾ Voir la note 2 de bas de page.