

## 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 364/06)

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>.

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>(2)</sup>****«WEISSLACKER»/«ALLGÄUER WEISSLACKER»****N° CE: DE-PDO-0005-0986-10.4.2012****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination**

«Weißlacker»/«Allgäuer Weißlacker»

**2. État membre ou pays tiers**

Allemagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Weißlacker» est un fromage à pâte semi-molle sans croûte, pourvu d'une morge de couleur blanchâtre, à l'aspect laqueux. En forme de cube, il mesure 11 à 13 cm de côté et pèse entre 1 et 2 kg environ. Lorsqu'il est conditionné en plus petites unités, son poids avoisine 0,5 kg. Il présente une surface de couleur blanche à jaune et est recouvert d'une morge de consistance liquide et laqueuse: il n'y a pas véritablement formation d'une croûte. À l'intérieur, sa couleur est blanchâtre clair. Le fromage est gras mais n'est pas collant. Il mûrit de façon homogène dans toute sa masse, qui se parseme de trous de moulage. Au goût très piquant et légèrement âcre, il possède une odeur caractéristique de ce type de fromage. La teneur en matière grasse de l'extrait sec s'élève généralement à 45 %, mais peut également être comprise entre 40 et 50 %. La teneur en extrait sec se situe entre 45 et 49 %, selon le pourcentage de matière grasse, et la teneur en sel est de 5 % environ. Ce fromage authentique de l'Allgäu est fabriqué uniquement à partir de lait de vache pasteurisé, auquel sont ajoutés du sel, des cultures spécifiques et de la présure.

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

Lait provenant de vaches élevées dans l'aire géographique

**3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

La base fourragère des vaches laitières est constituée essentiellement de la végétation fraîche ou ensilée des pâturages et herbages naturels de l'aire géographique.

Le fourrage donné aux vaches doit provenir au moins à 70 % de l'aire géographique.

<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.

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production et la transformation du lait, la fabrication et la conservation des fromages ainsi que leur affinage doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie.

### 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

Le «Weißlacker» est fabriqué dans le district de Souabe. Sa production s'étend également aux arrondissements de Ravensburg et du lac de Constance, qui se situent dans le Land de Bade-Wurtemberg.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

C'est en 1874 que le «Weißlacker» a été fabriqué pour la première fois, par les frères Kramer, établis à Wertach (Allgäu), ce qui leur a même valu d'obtenir un brevet royal en 1876. Le «Weißlacker» est ainsi le premier fromage au monde à avoir été protégé par un brevet. Tous les fromages portant la dénomination «Weißlacker» sans exception sont et ont toujours été produits dans l'aire géographique.

La fabrication du «Weißlacker» repose sur des cultures de bactéries lactiques psychrophiles bien spécifiques, pratiquées depuis des siècles, qui sont utilisées exclusivement dans l'aire géographique. Les connaissances relatives à la mise en œuvre de ces cultures ont été développées dans la région de l'Allgäu et sont restées à ce jour cantonnées dans le district souabe du Land de Bavière et dans les arrondissements adjacents du Land de Bade-Wurtemberg. À cela s'ajoute que la fabrication est soumise, en raison de la durée de la période d'entreposage, à des exigences techniques particulières, dont les fromagers de l'Allgäu se transmettent traditionnellement les secrets tour à tour. Ainsi, le savoir-faire lié la fabrication du fromage n'a à aucun moment traversé les frontières de l'aire géographique.

De plus, la base fourragère utilisée pour l'alimentation des vaches de la région se distingue par une flore typiquement alpine.

### 5.2. Spécificité du produit

La spécificité du «Weißlacker» tient à l'utilisation de cultures bactériennes psychrophiles spécifiques, qui forment en fin d'affinage une morge de consistance liquide et laqueuse, qu'on observe sur aucun autre fromage. Cette morge apparaît au terme d'une phase d'affinage de 12 à 15 mois, à une température comprise entre 6 et 8 °C. Le «Weißlacker» se distingue également par sa forte teneur en sel.

Il doit également son caractère unique à son odeur et à son goût particulièrement piquants, qui présentent une pointe rustique incomparable, due aux processus de dégradation de la matière grasse volatils. Grâce à toutes ces propriétés, le «Weißlacker» s'est taillé une réputation de choix auprès des consommateurs.

### 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)

L'odeur et le goût ainsi que les caractéristiques spécifiques de ce fromage reposent sur son processus de fabrication traditionnel et sur le savoir-faire exclusif des laiteries de la région. La spécificité du «Weißlacker» est également liée à la végétation particulière par laquelle se distingue la région et qui constitue la base fourragère des vaches laitières élevées dans l'aire géographique. L'odeur unique et si particulière du fromage lui est directement conférée par les cultures spécifiques qui sont depuis toujours utilisées traditionnellement et exclusivement dans l'aire géographique.

## Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/21450>

---

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