

V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

## 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 410/07)

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>****«FRÄNKISCHER GRÜNKERN»****N° CE: DE-PDO-0005-01144 — 7.8.2013****IGP ( ) AOP ( X )****1. Dénomination**

«Fränkischer Grünkern»

**2. État membre ou pays tiers**

Allemagne

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

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

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

Le «Fränkischer Grünkern» est un grain d'épeautre, récolté séché et avant maturité (*Triticum spelta*). L'épeautre est récolté au début du stade de la maturité pâteuse. Le «Fränkischer Grünkern» est ensuite conservé et il reçoit son arôme caractéristique au séchage, traditionnellement sur un feu de bois de hêtre. Tous les lots d'épeautre vert séché sont classés dans l'une des trois catégories de qualité suivantes: la catégorie I comportant au moins 80 %, la catégorie II au moins 70 % et la catégorie III au moins 60 % de grains vert olive. Outre le goût, les critères de qualité sont une couleur vert olive, la structure des grains ainsi que l'absence d'impuretés sous forme d'autres céréales, de folle avoine ou de graines de mauvaises herbes. La teneur en eau ne peut pas excéder 13 %.

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

Seul l'épeautre de la variété «Bauländer Spelz» peut être utilisé pour la production de «Fränkischer Grünkern».

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

—

<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

L'ensemble du processus de production (culture, fabrication et transformation) du «Fränkischer Grünkern» — c'est-à-dire l'ensemencement, la récolte et le séchage — doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

À tous les stades de la commercialisation, le «Fränkischer Grünkern» doit être étiqueté comme «Fränkischer Grünkern» avec le symbole correspondant de l'Union européenne. L'étiquette doit également indiquer le nom et l'adresse du fabricant. La mention du numéro d'enregistrement au sein du groupement de protection («Schutzgemeinschaft») est facultative.

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

L'aire géographique comprend les arrondissements de Hohenlohe, de Main-Tauber et de Neckar-Odenwald, dans le Land de Bade-Wurtemberg, ainsi que les arrondissements de Miltenberg et de Würzburg, en Bavière.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

De grandes parties de la zone de production couvrent une zone aride, abritée de la pluie de l'Odenwald, essentiellement sur des collines et des terres arables peu profondes, impropres à la culture du froment, avec des indices à partir de 20/25, qu'il convient de considérer en partie comme «zones à handicaps naturels». Dans cette aire géographique, se trouvent essentiellement des sols calcaires présentant des fossiles marins. La température annuelle moyenne de l'aire géographique est de 8,4 °C et les précipitations annuelles atteignent 770 mm. Depuis des temps immémoriaux, les agriculteurs cultivent ici l'épeautre sur une terre peu profonde et caillouteuse où la culture de blé d'hiver n'est plus envisageable. Le «Bauland» dans la région de Bade, qui constitue le cœur de l'aire géographique, est la plus grande région au monde de culture traditionnelle de «Grünkern». Nulle part ailleurs l'épeautre destiné à produire du «Fränkischer Grünkern» n'est cultivé sans interruption depuis des siècles, tradition qui s'est maintenue jusqu'à nos jours. Depuis des générations, dans cette aire géographique, les agriculteurs récoltent l'épeautre particulièrement vulnérable aux mauvaises conditions climatiques, au stade laiteux sous les arbres, à la limite des champs et le long des sentiers, puis procèdent à son séchage.

La production de «Fränkischer Grünkern» à partir de l'épeautre laiteux demande beaucoup d'efforts et de travail. Cela requiert une solide expertise, un travail manuel considérable et le plus grand soin, ce qui n'est possible que dans de petites exploitations agricoles utilisant des méthodes de travail traditionnelles. Le séchage traditionnel au bois de hêtre a perduré jusqu'à aujourd'hui. L'air de séchage est ventilé à environ 120 °C à 150 °C à travers le produit à sécher. Il est important à cet égard que la fumée de bois dur traverse complètement l'épeautre pour lui conférer son goût traditionnel. Le séchage traditionnel effectué à la main et avec une tôle perforée n'est plus pratiqué que très rarement. Le site historique classé d'un ensemble de lieux de touraillage le long d'un chemin vicinal, à la limite sud de Walldrün – Altheim (arrondissement de Neckar – Odenwald) illustre l'importance que la population locale accordait dans le passé au «Fränkischer Grünkern». À ce jour, le séchage ne se fait pas seulement en tenant compte de la température mais exige un certain doigté et une expérience suffisante. Les connaissances techniques des habitants de la région en matière de culture et de production de «Fränkischer Grünkern» se sont transmises de génération en génération.

Dans le même temps, le sud de l'Allemagne représente le débouché traditionnel du «Fränkischer Grünkern». Les premières mentions historiques du «Fränkischer Grünkern» remontent au XVII<sup>e</sup> siècle et figurent dans les comptes de stockage et dans les registres de taxes et d'impôts des petites villes et des villages. Dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, le «Fränkischer Grünkern» a été cultivé dans l'aire géographique et commercialisé comme «épeautre vert». À partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le «Fränkischer Grünkern» a fait l'objet d'une activité commerciale croissante, stimulée par la promotion de la production de «Fränkischer Grünkern» par les commerçants juifs de la région et favorisée par la présence de débouchés importants. Un élément essentiel pour la croissance de l'économie du «Fränkischer Grünkern» est constitué par les acheteurs régionaux, comme par exemple l'entreprise Knorr, fondée dans la ville voisine de Heilbronn, qui utilise la farine d'épeautre vert de Franconie depuis les années 1870.

### 5.2. Spécificité du produit

Le «Fränkischer Grünkern» se caractérise par une structure et une couleur uniformément vitreuses, et par un fort goût épicé de hêtre et un arôme de noix. Le grain long et étroit du «Fränkischer Grünkern» présente de fortes propriétés de gluten qui, au cours du séchage, produisent cet arôme de noix. La variété d'épeautre «Bauländer» («Bauländer Spelz») a été imposée en 1960 aux membres de l'association des producteurs d'épeautre vert de Franconie, car elle possède le meilleur arôme et le caractère le plus vitreux. Cette variété d'épeautre est autorisée depuis 1958 et appartient ainsi aux plus anciennes variétés d'épeautre autorisées. Selon des études scientifiques, cette

variété indigène de l'aire géographique où elle est très répandue est particulièrement bien adaptée à la production du «Fränkischer Grünkern» en raison de la fermeté de ses balles et de ses grains, essentielle pour la phase de maturité délicate lors du processus de séchage. Cette variété, peu exigeante et extrêmement rustique, est très adaptée aux conditions climatiques et locales spécifiques et produit des rendements moyens dans une zone de culture défavorisée, même sans mesures agricoles particulières. Des études scientifiques menées par l'Institut national de recherches sur les céréales et portant sur l'influence de la variété, du moment de la récolte et du séchage sur les caractères qualitatifs du «Fränkischer Grünkern» confirment que la variété «Bauländer Spelz» présente un avantage sur les autres variétés pour la production de «Fränkischer Grünkern» provenant de l'aire géographique délimitée tant pour ce qui est du processus de séchage pour obtenir une structure et une couleur uniformément vitreuses qu'en ce qui concerne les caractéristiques aromatiques et les rendements de l'épeautre de Franconie (Zwingelberg & Münzing «Grünkern — Einfluss von Sorte, Erntezeitpunkt und Darre auf die Qualitätseigenschaften», 1991, p. 21). Par ailleurs, cette variété autochtone produit un grain très compact, d'un poids généralement inférieur à la moyenne de 1 000 graines pures, ce qui constitue un avantage pour un séchage homogène afin d'obtenir une structure et une couleur uniformément vitreuses, avantageux en raison d'un bon rendement, notamment pour la production de «Fränkischer Grünkern».

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)*

Le «Fränkischer Grünkern» doit principalement sa qualité et ses propriétés caractéristiques aux conditions géographiques, comprenant les facteurs naturels et humains, dans la région d'origine. L'interaction des conditions pédologiques et des conditions climatiques dans l'aire géographique en conjonction avec la variété «Bauländer Spelz» détermine les caractéristiques particulières à ce produit.

Le savoir-faire local, la tradition séculaire de production, de transformation et d'élaboration du «Fränkischer Grünkern», notamment l'habileté lors de la récolte et de la transformation, contribuent à créer les caractéristiques organoleptiques reconnues du «Fränkischer Grünkern». Afin de préserver le patrimoine culinaire des fermiers de la région du Bauland, en 2010, la Fondation du «slow food» pour la biodiversité a intégré le «Fränkischer Grünkern» dans son projet international «Presidio».

Le «Fränkischer Grünkern» est proposé dans les établissements gastronomiques de qualité de la région et au-delà des limites régionales. De nombreuses recettes, transmises de génération en génération, comportant du «Fränkischer Grünkern» (dont la plus ancienne remonte à 1821) illustrent son importance dans la cuisine régionale de Franconie. Des activités organisées autour de «l'or de la région du Bauland», comme par exemple la fête du «Fränkischer Grünkern» célébrée à Kupprichhausen depuis 1978 ou la piste cyclable du «Fränkischer Grünkern», longue d'environ 100 km, enrichissent la vie culturelle de la région.

Tant les conditions naturelles que les facteurs humains, comme le moment de la récolte et le processus de séchage, influencent les caractéristiques du produit d'une manière qui ne serait pas possible dans d'autres régions. Ainsi, les conditions pédoclimatiques particulières de l'aire géographique en conjonction avec la variété autochtone du «Bauländer Spelz» et la technique de séchage du «Fränkischer Grünkern» développée dans la région permettent la production de ce produit de haute qualité, afin de créer une activité viable dans des zones soumises par ailleurs à des handicaps naturels et de recourir à l'ingéniosité humaine pour s'adapter aux réalités géographiques.

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

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40685>

---

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