

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

(2013/C 262/06)

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 ⁽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⁾

«BAYERISCHE BREZE»/«BAYERISCHE BREZN»/«BAYERISCHE BREZ'N»/«BAYERISCHE BREZEL»

N° CE: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Bayerische Breze»/«Bayerische Brezn»/«Bayerische Brez'n»/«Bayerische Brezel»

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

Le «Bayerische Breze» est un article de boulangerie à la soude traditionnel, également désigné dans le commerce sous le nom de «Bayerische Brezn», «Bayerische Brez'n» et «Bayerische Brezel». La forme du brezel évoque (et symbolise) des bras croisés pendant la prière. Cette forme résulte de l'enroulement (croisement) d'un fin cordon de pâte avec un double nœud au milieu, les deux extrémités du cordon étant rabattues sur l'arc plus épais du brezel, en laissant un espace de façon à former trois ouvertures de taille équivalente. Le brezel bavarois à la soude présente une belle couleur brun cuivré caractéristique, avec laquelle les craquelures naturelles qui se produisent dans l'arrondi au moment de la cuisson forment un contraste clair.

Le goût de soude, en association avec le caractère croustillant et croquant du brezel, ainsi que la texture moelleuse, tendre, de la mie sous la dent, sont caractéristiques de la saveur.

Le «Bayerische Breze» existe en plusieurs variantes et en plusieurs tailles. Le plus souvent saupoudré de grains de gros sel, il peut aussi être parsemé de graines de pavot, de sésame, de courge ou de tournesol, ou encore de fromage. La croûte du brezel est fine, brune et cuite jusqu'à acquérir un aspect brillant. La pâte est en revanche moelleuse, tendre et de couleur claire.

Le «Bayerische Breze» est également commercialisé sous la forme de pâtons surgelés (par exemple en vue de la transformation ultérieure dans l'entreprise, pour la vente comme produit surgelé à cuire soi-même dans le commerce alimentaire de détail, le commerce de gros, etc.). À l'état surgelé également, il a déjà sa forme caractéristique et bénéficie donc de la protection de la dénomination, notamment en raison de la recette et de la forme exposées au point 5.2. Les pâtons surgelés sont généralement trempés dans la solution de bicarbonate de soude avant surgélation.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Outre la farine de froment, il faut pour préparer la pâte du «Bayerische Breze» de l'eau, de la levure, éventuellement un améliorant de panification à l'extrait de malt, du sel de cuisine, du carbonate de sodium et des matières grasses.

⁽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.

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*

Qu'il s'agisse des bretzels prêts à la vente ou des pâtons surgelés, l'ensemble du processus de fabrication doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La pâte produite à partir des matières premières citées au point 3.3 est intensément pétrie, avant d'être divisée en morceaux, puis roulée en cordons amincis aux extrémités. On roule alors chaque cordon à la main (technique de rotation manuelle spéciale) ou mécaniquement pour former le brezel, les extrémités devant être fermement pressées. Les pâtons formés peuvent, avant d'être trempés dans la solution de bicarbonate de soude, soit passer à l'étape suivante de production (durcissement), soit être refroidis (fermentation retardée). La saumure est réalisée avec une solution de bicarbonate de soude, dont la proportion d'hydroxyde de sodium est diluée à moins de 4 %. Les bretzels sont alors saupoudrés de sel pour brezel et on procède à leur cuisson; ils doivent ensuite bien refroidir et être conservés au sec, sans quoi la fine croûte salée absorbe l'humidité.

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**

État libre de Bavière

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le brezel est un pain à la forme figurative, qui trouve probablement son origine dans la couronne de pain romaine qui servait d'hostie lors des célébrations eucharistiques. C'est surtout dans les monastères qu'on trouvait cette couronne de pain, qui s'est d'abord transformée par l'ajout d'un bras lui donnant une forme de six. On a ensuite franchi le pas vers le brezel bavarois d'aujourd'hui en accolant puis en reliant deux de ces bretzels manchots. C'est ainsi qu'est né le brezel tel qu'on le connaît de nos jours. Seuls les bretzels présentant la forme décrite peuvent être désignés sous le nom de «Bayerische Breze» (également désigné sous le nom de «Bayerische Breze», «Bayerische Brezn», «Bayerische Brez'n» et «Bayerische Brezel»).

Ce nom est dérivé du vieil allemand «Brezitella», issu du latin «brachiatellium», que l'on pourrait traduire par «petit bras»: le brezel symbolise en effet — comme nous l'avons déjà indiqué au point 3.2 — des bras croisés pendant la prière. Produit phare consommé les jours fériés, il était confectionné à l'occasion du Nouvel an, du dimanche des Rameaux ou de la fête des récoltes. Le brezel est particulièrement répandu dans le sud de l'Allemagne, car cette partie du pays comptait un grand nombre de monastères.

5.2. *Spécificité du produit*

La spécificité du «Bayerische Breze» tient certes à son aspect unique, mais aussi à ses caractéristiques très particulières. Les bras sont ainsi plus épais que ceux du brezel souabe. La partie épaisse du milieu du «Bayerische Breze», contrairement à celle du brezel souabe, n'est pas incisée dans le sens de la longueur (pas de «gros ventre»); le «Bayerische Breze» se distingue toutefois par une surface qui s'est ouverte naturellement. Les bretzels à la soude bavarois contiennent moins de matière grasse (1,5 % à 4 %) que les bretzels à la soude souabes (4 % à 8 %). En raison de la teneur en matière grasse relativement faible de la farine (4 % au maximum), la croûte du «Bayerische Breze» est particulièrement croquante. Contrairement au brezel souabe, le «Bayerische Breze» doit faire l'objet d'une cuisson régulière et uniforme.

C'est surtout à leur forme que l'on peut distinguer les variantes locales. Alors que les bras du brezel souabe sont positionnés très bas, ce qui explique pourquoi la partie supérieure en forme d'arc est également appelée «ventre», le commencement des bras du «Bayerische Breze» typique est situé bien plus haut.

Le «Bayerische Breze» figure dans la base de données des spécialités traditionnelles bavaroises du ministère bavarois de l'alimentation, de l'agriculture et des forêts, ce qui témoigne également du fait que ce produit est considéré comme une spécialité régionale traditionnelle dans l'État libre de Bavière. De plus, un grand nombre d'autres sources attestent que ce produit est une spécialité bavaroise typique.

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)*

C'est à une méprise involontaire que l'on doit la variante bavaroise du bretzel à la soude. Au XIX^e siècle, Anton Nepomuk Pfannenbrenner travaillait comme boulanger à Munich, dans le café royal de Johan Eilles, fournisseur de la Cour. Un jour de 1839, il commit dans le fournil une erreur lourde de conséquences. Alors que, comme à son habitude, il badigeonnait les bretzels d'eau sucrée, il tendit la main par mégarde vers la lessive de soude qui devait servir à nettoyer les tôles. Le résultat fut si convaincant, que le matin même, l'envoyé du roi de Wurtemberg, Wilhelm Eugen von Ursingen, put déguster un bretzel poché dans une solution de soude. Le 11 février 1839 est depuis lors considéré comme le jour où a été vendu le premier bretzel à la soude.

Article de boulangerie bavarois par excellence, le bretzel à la soude est confectionné dans presque toutes les boulangeries du Land. Il fait partie intégrante de la tradition du repas sur le pouce bavarois, et constitue l'accompagnement incontournable du boudin blanc de Munich et du Leberkäse bavarois. Le «Bayerische Breze» jouit d'une grande renommée auprès des consommateurs et d'une excellente réputation partout dans le monde. La fête de la bière qui a lieu à Munich tous les automnes l'a en outre rendu célèbre dans le monde entier.

Le «Bayerische Breze» est un produit traditionnel de la boulangerie artisanale bavaroise, que l'on ne trouve que dans l'État libre de Bavière.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/31500>

⁽³⁾ Cf. note 2.