

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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

(2020/C 81/05)

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⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

N° UE: PGI-IT-02392 – 14 février 2018

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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

Classe 2.3.: Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

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

Le «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» est un pain de seigle sec croustillant, aux alvéoles irrégulières, de longue conservation, aromatique, présentant une note prononcée de fenouil, légèrement acide, dont le taux d'humidité est compris entre 4 et 6 %.

Sa forme est aplatie, ronde et irrégulière.

Diamètre: de 3 cm à 35 cm

Épaisseur: de 0,3 à 1,5 cm.

Le «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» se conserve jusqu'à dix-huit mois.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» est produit à partir des ingrédients suivants: farine de seigle (min. 50 %), farine de blé tendre et/ou d'épeautre, sel, malt de froment ou d'orge, levure et pâte mère (min. 4 %) produite dans l'exploitation, graines de fenouil et autres épices.

Le grain de fenouil (*Foeniculum vulgare*) est une épice caractéristique du «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige».

En plus des graines de fenouil (*Foeniculum vulgare*), d'autres épices peuvent être utilisées pour aromatiser le pain: le cumin sauvage (*Cuminum sylvestre*), le fenugrec (*Trigonella caerulea*), ou encore la coriandre (*Coriandrum sativum*) et l'anis (*Pimpinella Anisum* L.)

Des matières grasses végétales peuvent être ajoutées.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

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

Tout le processus de panification du «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» se déroule dans l'aire géographique délimitée au point 4.

La pâte mère utilisée pour l'élaboration du «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» est produite dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le produit peut être commercialisé en vrac ou dans des emballages adaptés à l'usage alimentaire.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les informations prévues par la réglementation, les emballages doivent porter les mentions suivantes:

- pour le marché italien, la mention du type de pain, à savoir «pane croccante alla segale» (pain croustillant au seigle);
- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du boulanger.

Pour le pain vendu en vrac:

- la mention «Südtiroler Schüttelbrot IGP» et/ou «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» indiquée sur un petit carton disposé sur le présentoir de vente.

L'appellation de l'indication géographique protégée «Schüttelbrot Alto Adige» (en langue italienne) ou «Südtiroler Schüttelbrot» (en langue allemande) doit figurer sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, nettement distincts de toute autre inscription et doit être suivie de la mention «Indicazione Geografica Protetta» et/ou du sigle «IGP» traduit dans la langue du pays où le produit est commercialisé, ainsi que du symbole de l'Union européenne.

Il est toutefois autorisé d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, à condition qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas discriminatoires pour les autres producteurs.

Le logo du «Schüttelbrot Alto Adige IGP» (en langue italienne) ou du «Südtiroler Schüttelbrot g.g.A.» (en langue allemande) doit toujours être reproduit sur l'étiquette frontale ou l'étiquette principale du produit.

Le logo est représenté ci-après:



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

L'aire de production du «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» comprend tout le territoire de la province autonome de Bolzano.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement du «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» se fonde sur la méthode de production caractéristique adoptée dans la région, qui permet de le distinguer des autres pains italiens sur le marché.

Le «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» se distingue des autres pains italiens par son aspect extérieur rond et fin, par son caractère croquant typique, son faible taux d'humidité qui lui confère une longue durée de conservation.

Les caractéristiques de la dénomination «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sont étroitement liées au mode de préparation qui prévoit, après le levage, une étape spécifique au cours de laquelle les petits pains sont secoués et aplatis pour leur donner une forme ronde et aplatie. Une partie de la dénomination du produit se réfère justement à cette opération de secouage ou *schütteln* en allemand.

Les pains aplatis sont ensuite cuits jusqu'à devenir croquants. Le processus de cuisson adopté dans l'aire de production vise à l'obtention d'un pain à la fois croquant et friable mais aussi présentant un faible taux d'humidité qui permet de le conserver jusqu'à 18 mois.

Cette caractéristique a une connotation locale très importante du point de vue historique. En effet, d'anciens textes médiévaux font référence à l'une des caractéristiques principales de ce pain qui était, déjà à l'époque, sa longue conservation. Cette caractéristique a permis aux habitants de la région de subvenir à leurs besoins face à un climat plutôt rude et relativement sec et face à des difficultés de liaisons diverses et à l'isolement des communautés rurales de haute montagne, grâce à la haute conservation du «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» pour constituer des stocks alimentaires afin d'affronter les périodes les plus difficiles de l'année.

Une autre caractéristique du pain «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» sont les épices utilisées dans la panification, notamment le recours typique aux graines de fenouil (*Foeniculum vulgare*): contrairement aux autres épices, celles-ci sont toujours présentes dans la recette car elles étaient autrefois utilisées non seulement pour aromatiser le pain mais aussi pour favoriser la digestion.

De nos jours, le pain «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» est apprécié par la population du Haut-Adige et les touristes, car il est servi avec la collation typique locale qui s'accompagne de lard, de fromage et de vin du Haut-Adige. À cet égard, le pain «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» est un élément essentiel de l'oeno-gastronomie de la province de Bolzano.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande d'enregistrement de l'IGP «Südtiroler Schüttelbrot»/«Schüttelbrot Alto Adige» au Journal officiel de la République italienne n° 297 du 21 décembre 2017.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].