

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2022/C 93/09)

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

«Spreewälder Gurkensülze»

N° UE: PGI-DE-02601 – le 1^{er} avril 2020

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Spreewälder Gurkensülze»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

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

La «Spreewälder Gurkensülze» est un produit à base de viande porcine traditionnel de la région économique du Spreewald (Forêt de la Spree). Les parts de viande maigre sont très fermes sous la dent et les morceaux de cornichon épicés demeurent croquants après la préparation de la gelée de viande («Sülze»). La gelée de viande elle-même présente un goût savoureux délicatement relevé et un aspect clair. La «Spreewälder Gurkensülze» présente donc un aspect bien structuré et la combinaison d'un aspic clair, de morceaux de viande maigre de couleur rouge sang et de cornichons verts à épices la rendent appétissante. Le goût des «Spreewälder Gurkensülze» est généralement décrit comme aigre doux et moelleux.

Les ingrédients comprennent au moins 40 % de viande de tête de porc, au moins 10 % supplémentaires de viande de porc maigre et au moins 7 % de «Spreewälder Gurken». Les morceaux de cornichons conservent une nette résistance sous la dent, même dans le produit fini. Le produit contient généralement des morceaux de viande maigre en plus des parties charnues de la tête de porc. Il s'agit de joues maigres supplémentaires provenant de la tête du porc et/ou de viande maigre, dénervée, de jarret et/ou d'épaule. Tous les morceaux de viande sont saumurés.

Cette spécification se traduit par une teneur en matière grasse relativement faible et un goût de viande dans l'ensemble. En fonction de la recette, les autres ingrédients sont les suivants: oignons, eau potable, vinaigre, sel de table, épices (poivre, graines de carvi, graines de moutarde) et/ou extraits d'épices, sucre, gélatine alimentaire et acidifiants, antioxydants, conservateurs, stabilisateurs. Les valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g sont les suivantes: moins de 13 g de matières grasses, des hydrates de carbone, dont 8 g de sucres au maximum, 9 à 15 g de protéines et 2,2 g de sel au maximum.

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

Pour la préparation de l'aspic, on utilise, en plus de l'eau potable, le jus de cuisson des cornichons (eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel), ce qui confère un goût doux à l'aspic. La valeur du pH se situe entre 3,5 et 4,7 et correspond donc à l'acidité du jus de cuisson des cornichons. En outre, on utilise la décoction de couenne et/ou le bouillon de cuisson provenant du processus de décoction de la tête de porc et de la viande maigre supplémentaire. À cela s'ajoutent l'eau potable et éventuellement des épices. Dans la forme préparée des «Spreewälder Gurken», l'acidité totale du vinaigre de fermentation est inférieure à 1 %. Du sucre est également ajouté.

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

Les cornichons, qui constituent l'ingrédient conférant au produit ses propriétés caractéristiques, doivent répondre aux exigences de l'IGP «Spreewälder Gurken» en tant que matière première.

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

Toutes les étapes de production décrites ci-dessus ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Pour la préparation, la tête de porc et la viande maigre supplémentaire sont salées, cuites puis coupées en morceaux et/ou traitées en pièces entières.

Pour la préparation de l'aspic, on utilise de l'eau potable et/ou une décoction de couenne (clarifiée ou non) ou un bouillon de cuisson provenant du processus de décoction de la tête de porc et de la viande maigre supplémentaire et/ou de la gélatine alimentaire ainsi que les ingrédients d'assaisonnement mentionnés ci-dessus.

Les parties de la tête de porc hachées, les parties de viande maigre supplémentaires coupées grossièrement et/ou les joues maigres entières, les cornichons qui, en tant que matière première, répondent déjà au cahier des charges de l'IGP «Spreewälder Gurken» et sont utilisés sous forme de cornichons coupés en dés, marinés dans un bouillon sans autres ingrédients solides ou sous forme de cornichons épicés du Spreewald grossièrement coupés en dés, sont incorporés dans l'appareil d'aspic encore liquide. Le jus de cuisson des cornichons est ajouté et mélangé à l'appareil, avec, en fonction de la recette, des oignons hachés, des épices (par exemple, poivre, graines de carvi, graines de moutarde) et/ou des extraits d'épices, du sucre, du vinaigre, du sel de table et, si nécessaire, des acidifiants, des antioxydants, des conservateurs et des stabilisateurs.

Ce mélange d'aspic est ensuite laissé à refroidir.

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

—

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

L'étiquetage doit comporter le numéro d'identification de l'entreprise et/ou le numéro de contrôle d'exploitation du fabricant, que chaque fabricant peut présenter.

4. **Delimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est la région économique du Spreewald. Celle-ci s'étend, au nord, le long de la bordure du Landkreis de Dahme-Spreewald, de la bordure du Landkreis de Spree-Neiße jusqu'à la limite nord du finage de Münchehofe, en traversant le Landkreis de Dahme-Spreewald suivant les limites nord des finages de Münchehofe, Märkisch-Buchholz, Halbe et Freidorf et jusqu'à la bordure occidentale du Landkreis de Dahme-Spreewald. À l'ouest, la région économique du Spreewald est délimitée par des portions de la bordure du Landkreis de Dahme-Spreewald et du Landkreis de Oberspreewald-Lausitz, entre le finage de Freidorf et celui de Bronkow. Au sud, la limite de la région suit les bordures sud des districts de Calau et Altdöbern (Landkreis de Ostpreewald-Lausitz) et des districts de Drebkau et Neuhausen (Landkreis de Spree-Neiße). À l'est, la région économique du Spreewald est délimitée par la bordure orientale des districts de Neuhausen et Peitz et la limite occidentale des districts de Schenkendöbern (qui représente également la limite du Landkreis de Spree-Neiße).

5. **Lien avec l'aire géographique**

La «Spreewälder Gurkensülze» est une spécialité appréciée et bien connue du Spreewald. Le lien spécifique entre le produit et son aire de production découle d'une réputation particulière fondée sur le fait que le produit provient de la région indiquée, qui est connue pour l'incorporation de cornichons dans la gelée de viande et où ces cornichons bénéficient eux-mêmes d'une protection de l'origine en tant qu'IGP.

1) Spécificités de l'aire géographique

Dans la région économique du Spreewald, de nombreuses spécialités à base de cornichons ont été développées. Il s'agit notamment de produits à base de viande traditionnels dans lesquels l'utilisation de ces cornichons joue un rôle particulier, tels que la «Spreewälder Gurkensülze», produite dans la région économique du Spreewald depuis au moins deux générations, comme cela est attesté depuis 1955, et commercialisée, notamment par le prédécesseur de la Gollfener Fleisch- und Wurstwaren GmbH, à savoir la VEB Gollfener Fleisch- und Wurstwaren, membre du combinat de la viande de Cottbus.

Contrairement à d'autres régions, seule la région économique du Spreewald est connue pour l'ajout de cornichons dans la «Sülze» de viande de porc. C'était déjà le cas à l'époque de la RDA, comme le montrent notamment (par déduction) les descriptions de production très détaillées de la RDA, qui ne mentionnent les cornichons comme ingrédients dans aucune autre gelée de viande, ainsi qu'il ressort, par exemple, de la norme technique est-allemande TGL 29213/03, groupe 17260, d'octobre 1974.

2) Spécificité du produit:

La particularité de la «Spreewälder Gurkensülze» repose sur la proportion élevée de viande maigre (du fait de l'utilisation supplémentaire de joues maigres provenant de la tête du porc et/ou de viande maigre, dénervée, de jarret et/ou d'épaule), qui confère à la gelée de viande un goût aigre doux et moelleux. S'ajoute à cela l'ingrédient caractéristique des cornichons bénéficiant de l'IGP «Spreewälder Gurken», qui sont coupés en dés, marinés dans un bouillon sans autres ingrédients solides ou épicés et grossièrement coupés en dés. Le goût particulier de cet ingrédient est également conservé au cours de la transformation effectuée en vue d'obtenir le produit final «Spreewälder Gurkensülze».

3) Lien causal:

La «Spreewälder Gurkensülze» s'est imposée comme un produit apprécié et bien connu des consommateurs finals dans toute l'Allemagne. Lors d'une enquête menée par l'université Humboldt de Berlin auprès des consommateurs à l'occasion de la Semaine verte internationale 2003, à la question de savoir quelles sont les spécialités de viande et de charcuterie bien connues du Spreewald, le produit le plus souvent cité était la «Spreewälder Gurkensülze».

Dans les années suivantes, entre 2006 et 2019, la Société allemande d'agriculture (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, DLG) a décerné 13 médailles d'or, six médailles d'argent et deux médailles de bronze à la «Spreewälder Gurkensülze» présentée sous différentes formes. Les médias ont marqué un intérêt considérable pour la «Spreewälder Gurkensülze», par exemple dans les articles de la Berliner Zeitung du 20 janvier 1996 et du 30 mars 1996 et dans une chronique de la Lebensmittel Zeitung du 15 avril 2005. Une vidéo sur la préparation de «Spreewälder Gurkensülze» avec des pommes de terre sautées et une sauce rémoulade sur Topfgucker-TV, le plus grand portail YouTube en langue allemande pour les recettes de cuisine professionnelles, a été visionnée plus de 5 000 fois, et une recette de «Spreewälder Gurkensülze» a également été postée sur le blog «Feine Küche».

Dans le cadre du programme Leader de l'Union européenne, le GAL Spreewaldverein e.V. a publié, en 2006, 10 000 exemplaires d'une brochure décrivant la structure des circuits économiques et des chaînes de valeur concernant la «Spreewälder Gurkensülze».

La notoriété et la popularité croissantes de la «Spreewälder Gurkensülze» sont également étayées par les éléments suivants: au cours des dernières années, la zone de distribution a été étendue de l'est de l'Allemagne à l'ensemble de la République fédérale; l'importance du produit sur le marché n'a cessé de croître; les ventes ont augmenté de 40 % au cours de la période 2010-2019.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41797>
