

Publication d'une demande de modification 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

(2016/C 403/08)

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⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT»/«RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP»/«RHEINISCHES RÜBENKRAUT»

N° UE: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
ALLEMAGNE

Intérêt légitime:

Le groupement de protection est le même que le demandeur initial. Il s'agit d'une association de producteurs et de transformateurs du produit concerné.

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autre

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

b) Description:

Le cahier des charges prévoit jusqu'à maintenant les teneurs minimales suivantes en fer, magnésium et acide folique:

- fer: au minimum 10 mg/100 g,

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- magnésium: au minimum 70 mg/100 g,
- acide folique: au minimum 90 µg/100 g.

Les teneurs minimales en fer et en magnésium doivent être abaissées aux niveaux suivants:

- fer: au minimum 4 mg/100 g;
- magnésium: au minimum 60 mg/100 g.

Pour l'acide folique, il convient de ne plus prévoir de teneur minimale.

Justification:

Les indications actuelles reposent sur des mesures effectuées sur des betteraves sucrières d'une année donnée avant l'enregistrement de l'IGP. Comme des mesures ultérieures l'ont montré, en raison des variations naturelles des teneurs en substances précitées, il n'est pas garanti que ces valeurs puissent toujours être respectées. La quantité de fer, de magnésium et d'acide folique dans la betterave sucrière fraîchement récoltée et donc contenue dans le produit final varie en fonction de la pluviosité de l'année et dépend également d'autres facteurs comme la température, la durée d'ensoleillement et d'autres éléments. En raison de ces variations naturelles, il est nécessaire d'abaisser les teneurs minimales en fer et en magnésium.

Pour ce qui est de l'acide folique, il faut également tenir compte du fait que cette substance s'élimine naturellement. La «Rheinisches Zuckerrübenkraut» étant un produit de très longue conservation, cela implique que le produit prêt à la consommation ne comporte plus après un certain temps qu'une teneur négligeable en acide folique. De même, la teneur en acide folique mesurée dans la cuve du fabricant serait sans pertinence pour le consommateur car elle ne serait déjà plus présente au moment de la vente. Il n'est donc pas approprié d'imposer une teneur en acide folique.

f) Lien avec l'aire géographique:

Au point 2 «Spécificité du produit», la phrase:

«qui contient en outre du potassium et de l'acide folique»

doit être modifiée comme suit:

«qui contient en outre du potassium et de l'acide folique, mais dans des proportions variables et de plus en plus faibles en fonction de la durée de stockage».

Justification:

Voir justification au point b) «Description».

DOCUMENT UNIQUE

«RHEINISCHES ZUCKERRÜBENKRAUT»/«RHEINISCHER ZUCKERRÜBENSIRUP»/«RHEINISCHES RÜBENKRAUT»

N° UE: DE-PGI-0105-01288 — 1.12.2014

AOP () IGP (X)

1. **Nom(s)**

«Rheinisches Zuckerrübenkraut»/«Rheinischer Zuckerrübensirup»/«Rheinisches Rübenkraut»

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*

Est ainsi désigné le jus pur concentré de betterave sucrière fraîchement récoltée, dépourvu de fibres végétales, sans ajout ultérieur aucun.

- Aspect: sirop marron foncé, très visqueux.
- Goût: sucré aux accents maltés.
- Arôme: caramélisé avec des nuances douceâtres et maltées.
- Teneur finale en sucres (tolérance de +/- 3 %):
 - saccharose: 33 %
 - glucose: 17 %
 - fructose: 16 %.

- Degré Brix: supérieur à 78 °Brix.
- pH: de 4,4 à 5,0.
- Teneur en eau: maximum 22 %.
- Fer: au minimum 4 mg/100 g.
- Magnésium: au minimum 60 mg/100 g.
- Potassium: au minimum 50 mg/100 g.
- La fabrication du sirop de betterave à sucre «Zuckerrübenkraut» ne nécessite aucun ajout. Il est fabriqué durant la période de récolte des betteraves, qui s'étend de la fin de l'été au printemps. Le processus traditionnel de fabrication, qui a toutefois été adapté aux prescriptions de la législation alimentaire actuelle, est le suivant:
 - réception de la marchandise/qualité: livraison des betteraves fraîchement récoltées,
 - contrôle à la réception: détermination de la teneur en sucre dont dépendront les paramètres gouvernant la production (température, durée de la cuisson, etc.); contrôle visuel des déchets et des parties vertes,
 - stockage: temps d'entreposage court, tant chez le planteur que sur le lieu de transformation, récolte et livraison coïncident,
 - traitement préliminaire à toute opération et aux étapes de la transformation: prélavage, élimination des parties foliaires, de la terre, des cailloux; nettoyage dans le laveur de racines,
 - transformation: toutes les étapes de la transformation ont lieu dans l'aire géographique spécifiée. La betterave est travaillée telle quelle ou alors une fois découpée en cossettes. Les racines sont chauffées durant plusieurs heures, ou plus précisément, elles cuisent à feux doux. On veille à laisser reposer l'ensemble suffisamment longtemps. Le temps et la température de cuisson varient d'une siroperie à l'autre, en fonction de la recette traditionnelle de chaque établissement. La purée de betterave est alors pressée à haute pression pour obtenir le jus brut. Le jus de pression brut ainsi obtenu (jus clair) passe dans différents filtres et en sort débarrassé de la quasi-totalité de ses impuretés et de particules solides pour être conduit vers l'évaporateur. Dans l'évaporateur, l'eau est extraite du jus filtré en douceur et sous vide. La matière sèche du produit fini ne peut être inférieure à 78 °Brix. Avant d'être stocké, le produit fini est analysé sur place pour déterminer son pH, sa couleur, la teneur en saccharose, en fructose, en glucose, en matière sèche. De plus, un laboratoire externe vient régulièrement contrôler le produit fini. Le sirop de betterave à sucre ainsi obtenu est stocké dans des citernes, d'où il est prélevé pour les opérations de remplissage.

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

La totalité des betteraves sucrières constituant la matière première provient de l'aire géographique délimitée.

Les betteraves à sucre utilisées sont traditionnellement produites exclusivement par les planteurs de la région.

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

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique spécifiée.

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*

—

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

La Rhénanie, c'est-à-dire: en Rhénanie-du-Nord-Westphalie, toute la subdivision administrative de Cologne (moins la circonscription d'Oberberg) et dans la subdivision administrative de Düsseldorf, les circonscriptions de Mettmann, Düsseldorf-ville, Neuss, Mönchengladbach-ville, Viersen, Krefeld-ville, Kleve, Wesel; ainsi qu'en Rhénanie-Palatinat, les districts (Landkreis) d'Ahrweiler et de Mayence-Coblence.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

La tradition de cuisson du «Kraut» (ce produit typiquement rhénan obtenu par la cuisson des betteraves ou de divers fruits) est ancrée depuis si longtemps en Rhénanie que le processus de fabrication et son goût ont pu être perfectionnés au fil des siècles. Le savoir-faire s'est transmis de génération en génération. Aux XIV^e et XV^e siècles, les paysans intègrent systématiquement la culture de betteraves dans les surfaces cultivées; en Rhénanie,

au XV^e siècle, les betteraves entrent dans la «petite dîme», redevance en nature correspondant au dixième de la récolte prélevée par le seigneur. Au début du XVII^e siècle, la guerre de Trente Ans provoque une famine, durant laquelle la culture de la betterave se révèle plus aisée et plus rentable que les cultures céréalières. La Rhénanie, où les troubles se font moins sentir, fait partie de ces régions dans lesquelles la culture d'une plante aussi exigeante que la betterave blanche au goût douceâtre pouvait être envisagée.

Faute de sources, il est impossible aujourd'hui de déterminer à quand remonte exactement la fabrication du sirop de betterave à sucre en Rhénanie, mais il est probable que la tradition s'est installée au XVIII^e siècle. Le centre de la fabrication du sirop de betterave est le Bas-Rhin. Sur les 309 fabriques de sirop enregistrées dans le Royaume de Prusse vers 1860, 63 pressoirs se situent dans la seule circonscription de Grevenbroich. Le sirop était au départ fabriqué à partir de betteraves fourragères ou de carottes. Au XIX^e siècle s'est imposée la variété fourragère «Lanker Rübe» (betterave longue) cultivée dans le Bas-Rhin. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les siroperies lui préfèrent la betterave sucrière. Les annuaires de la chambre de commerce de Cologne font apparaître qu'aux alentours de 1870, entre 300 et 500 tonnes (entre 6 000 et 10 000 quintaux) de sirop de betterave étaient produits annuellement.

Le sirop de betterave «Rübenkraut» est en outre un ingrédient traditionnel qui a sa place dans nombre de recettes typiquement rhénanes, telles que par exemple le rôti mariné à la mode rhénane («Rheinischer Sauerbraten») ou encore les pains d'épices d'Aix-la-Chapelle («Aachener Printen»). Cette longue tradition se reflète également de manière évidente dans la langue: ainsi, le sirop de betterave, pour un habitant de Rhénanie, sera toujours le «Rübenkraut» (autrefois, on disait même «Rüöwenkrut» ou «Röbenkraut»), et non un «Sirup». Ce terme est encore usité et compris, en Rhénanie certes, mais pas seulement. Avant que la betterave fourragère ne soit valorisée pour la production de sucre, elle était utilisée comme plante potagère (Kraut). C'est par analogie avec le «Apfelkraut», qui désigne un sirop de pomme («Apfel») à tartiner, que le nom de «Rübenkraut» a été retenu pour désigner le sirop fabriqué à partir de betterave.

La deuxième illustration figurant dans l'ouvrage de Block intitulé *Rübensirup — Seine Herstellung, Beurteilung und Verwendung* (Sirop de betterave — Sa fabrication, son intérêt, ses utilisations) (Leipzig, 1920) fait apparaître que les siroperies (disques noirs sur la carte) se concentrent particulièrement en Rhénanie. Alors que les sucreries sont disséminées dans tout le Reich, elles sont rares en Rhénanie. En revanche, les fabriques transformant le jus de betterave y sont présentes comme nulle part ailleurs. Aujourd'hui encore, la Rhénanie produit du jus/sirop de betterave en très grandes quantités.

Spécificité du produit

Grâce au processus de fabrication, fruit d'une longue tradition dont les siropiers ne se sont jamais départis, qui préserve la matière première, des minéraux essentiels pour notre santé tels que le magnésium et le fer sont encore présents dans le produit fini, qui contient en outre du potassium et de l'acide folique dont la quantité diminue en cas de stockage prolongé. Le produit «Zuckerrübenkraut» est fabriqué sans ajout aucun.

La note à la fois sucrée et maltée qui caractérise son goût incomparable, son arôme caramélisé aux nuances douceâtres et maltées, garantis par un processus de fabrication qui préserve la matière première, en font un produit qui se prête à être tartiné, mais également un ingrédient qui viendra magnifiquement relever plats et pâtisseries.

Voilà longtemps que le produit est connu et réputé. Cette renommée dépasse les frontières de la Rhénanie; elle repose sur la longue histoire du produit dans l'aire géographique.

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'excellente réputation du produit repose sur son origine géographique.

C'est en effet en Rhénanie que le sirop de betterave «Rübenkraut» a été inventé. Depuis lors, il continue d'y être fabriqué. Il a toujours été produit à partir des betteraves à sucre cultivées en Rhénanie. Le fait que les fruits proviennent de l'aire géographique où il est fabriqué est ainsi une des raisons principales pour lesquelles le produit est à ce point apprécié. L'origine locale de la seule matière première, la betterave à sucre, est indissociable de l'authenticité du produit.

La fabrication du sirop de betterave «Rübenkraut» est quasiment inchangée depuis des siècles. Depuis toujours, seules sont utilisées des betteraves cultivées dans l'aire. C'est ainsi que se sont multipliées les siroperies en Rhénanie. Aujourd'hui encore, la Rhénanie est une grande région sucrière: si la betterave y est cultivée en grande partie pour la production sucrière, l'activité des siroperies transformant la betterave est loin d'être anodine.

Les betteraves à sucre utilisées sont traditionnellement produites exclusivement par les planteurs de la région. La culture de la betterave à sucre répond à une réglementation contractuelle entre industriels et planteurs, de sorte que l'ensemble des personnes concernées au niveau de la production agricole sont informées et conseillées. Une coopération faite de rigueur, de transparence, et vérifiable, s'est ainsi mise en place entre producteurs et industriels du sucre. En garantissant l'écoulement de la production, cette coopération permet aux planteurs de pouvoir planifier en toute sécurité leurs opérations, ce qui est indispensable. La qualité des betteraves à sucre fait l'objet de contrôles routiniers basés sur les mêmes méthodes d'analyse des paramètres chimiques.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/40829>
