Nützlichetgeet Lebkuchen

FR/06/95/15050000.P00 (DE)
CB/wir

Protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires conformément au règlement (CEE) n° 2081/92 - procédure prévue à l'article 17 dudit règlement

---

Formulaire, le cas échéant, veuillez mentionner les autres indications dans les annexes au présent formulaire)

Titulaire de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique (le cas échéant) (par exemple : association, détenteur d'une marque collective, collectivité ou assimilé)	Nom		v.o.	v.o.
	Adresse			
	Téléphone			
	Télécopie			
Composition	Producteurs	Fédération industrielle	Syndicat professionnel	
	Transformateurs		d'artisans	
	Autres		Collectivité de droit public	

Nom du produit, accompagné, le cas échéant, de la dénomination géographique (article 4 par. 2 a))		**Nürnberger Lebkuchen**
Type d'appellation géographique (article 2 par. 2 a) ou par. 2 b))	Appellation d'origine	Indication géographique
	Indication géographique	
Description du produit (article 4 par. 2 b))	Voir annexe pages 1 et 2	
Aire géographique et, le cas échéant, indications visées à l'article 2 par. 4 (article 4 par. 2 c))	L'aire d'origine des N.L. se situe depuis toujours dans les limites communales de la ville de Nuremberg, consacrée par des jugements ayant force de choses jugées. L'actuelle limite politique figure dans le plan officiel de la ville cf. annexe page 3 Cf. annexe page 4 et 4 a)	
Procédé d'obtention ou d'élaboration (article 4 par. 2 e))	Voir annexe page 5	
Indications relatives au lien avec le milieu géographique conformément à l'article 2 par. 2 a) ou par. 2 b) (article 4 par. 2 f))	Voir annexe page 4 et 4 a)	

Indications relatives à l'étiquetage (article 4 par. 2 a))	Les demandeurs utiliseront lors de l'étiquetage l'expression "g.g.A" (= geschützte geographische Angabe) = indication géographique protégée
Exigences du droit national ou du droit communautaire (article 4 par. i))	LMBG = législation fédérale sur les denrées alimentaires v.o. (code alimentaire allemand, directives pâtisserie fine)
Indications relatives à la reconnaissance de la protection (par exemple : protection sous forme de marques collectives, jurisprudence, etc.)	v.o.
Catégorie du produit	Annexe II du traité CEE Annexe I du règlement Annexe II du règlement
Autres indications	

Annexe au formulaire

Ad point 4

Nürnberger-Lebkuchen (NL) - Description du produit

Les NL sont des biscuits épicés qui, pour 100 parties de produits céréaliers et/ou amylacés, contiennent au moins 50 parties de sucres et/ou de miel, de sucre inverti et, en plus, des épices et, selon le type de pain d'épices, des amandes et/ou d'autres graines oléagineuses ainsi que des produits d'oeufs, des produits laitiers et des produits des protéines du lait ainsi que des préparations à base de fruits.

Les NL sont obtenus à partir de pâtes ou d'autres mélanges. Les NL peuvent être cuits sur un fond d'hostie ou de gaufrettes. Ils peuvent être nappés, couverts, décorés, glacés, saupoudrés ou fourrés.

L'obtention des NL doit satisfaire aux anciens usages commerciaux traditionnels (recettes, mélanges d'épices).

Une description complémentaire du produit figure à l'annexe 2 (fiche RAL).

D'après la définition des principes applicables aux produits de la pâtisserie fine, les NL sont au moins des "Feine Oblatenlebkuchen" (pains d'épices à l'hostie de qualité) ou des "Feinste Braune Lebkuchen" (pains d'épices bruns de première qualité).

Annexe 4 au formulaire

Protection des indications géographiques des produits agricoles et denrées alimentaires conformément au règlement (CEE) n° 2081/92 - Procédure visée à l'article 17 du règlement

Ad points 6 et 8

Nürnberger Lebkuchen (NL) - Indications relatives au respect des conditions et indications relatives au lien avec le milieu géographique

Remarque préliminaire : depuis des générations, la ville de Nürnberg est le lieu d'origine des pains d'épices les plus variés, appréciés au-delà des frontières pour leur goût original et connus sous le nom de NÜRNBERGER LEBKUCHEN.

Nuremberg doit sa gloire de capitale traditionnelle du pain d'épices à sa situation favorable aux échanges puisqu'elle est située au carrefour des anciennes routes du commerce et des épices et de la florissante corporation des apiculteurs qui était très active dans le Reichwald autour de Nuremberg. Ainsi les matières premières étaient facilement disponibles, de même que les débouchées rapides à atteindre.

C'est en 1395, dans de vieux écrits, que l'on trouve mention pour la première fois de ces Lebkuchen/Labekuchen/Leckkuchen. Jusqu'en 1643, les apiculteurs étaient regroupés au sein de la même corporation que les pâtissiers. Par la suite, le conseil de la ville a autorisé la constitution d'une corporation jurée de producteurs de Nürnberger Lebkuchen. Les maîtres pâtissiers, producteurs de Nürnberger Lebkuchen, ils étaient 14 lors de la création de leur corporation - jouissaient d'une haute considération dépassant largement les limites de la ville.

La fabrication des Lebkuchen prit un tour artistique grâce à son heureuse association avec l'art de la sculpture sur bois. Grâce à des modèles façonnés de manière artistique, les pains d'épices aromatiques devinrent des articles de cadeau convoités. Les NL étaient si connus qu'ils servaient même au règlement

des droits d'octroi, c'est ainsi par exemple qu'ils ont été remis, en 1790, en échange de l'exemption douanière à Bruxelles.

La notion de "Elisenlebkuchen" existe depuis 1808. Il s'agit de NL de première qualité.

Depuis qu'en 1867, en Bavière, la liberté d'exercer une activité professionnelle a été reconnue, il a été également utilisé des machines pour la production de NL - surtout des machines permettant le pétrissage et le malaxage. Le secteur des Nürnberger Lebkuchen est à l'heure actuelle largement automatisé. Aujourd'hui, dans les pâtisseries de la ville, il n'est pas rare cependant que les formes soient faites à la main, de même que les décorations.

Depuis 1973, une campagne publicitaire en faveur des "Nürnberger Lebkuchen" est régulièrement organisée de septembre à décembre par la voie de timbres-poste. Si le maître d'oeuvre en est la ville de Nuremberg; le financement de cette opération est assuré par l'industrie des NL.

Les NL sont enregistrés depuis novembre 1978 sous la cote RAL - RG 0131.

Annexe 4 a) au formulaire

Protection des indications géographiques des produits agricoles et denrées alimentaires conformément au règlement (CEE) n° 2081/92 - Procédure visée à l'article 17 du règlement

Ad points 6 et 8

Nürnberger Lebkuchen (NL) - Indications relatives au respect des conditions et indications en lien avec le milieu géographique

Bibliographie :

La plus ancienne recette écrite de pain d'épices remonte au 16ème siècle et est conservée à Nuremberg au "Germanisches Nationalmuseum".

v.o.

("Le grand livre de la cuisine de Nuremberg" - recettes de pain d'épices des années 1691 et 1702)

v.o.

("Des origines et de la description de tous les artisans de la ville de Nuremberg" - fin du 17ème siècle)

v.o.

("Le secteur du pain d'épices de Nuremberg : passé et présent" de Peter Herbig, thèse de doctorat, 1926, Erlangen)

v.o.

("Les Nürnberger Lebkuchen - préparatifs de Noël" de Hans Hoffmann, publié dans la revue allemande des pâtissiers et confiseurs, 1928)

v.o.

("Vieux fournils et offices" de Margarete Wagner, Scheiner, 1961)

v.o.

("Du pain d'épices de Nuremberg" de Hans Stadlinger, Freudinger-Verlag, 1962)

v.o.

("Histoire des pains d'épices de Nuremberg" de Marianne Ebert-Wolf, Frankenverlag, 1965)

v.o.

("Les pains d'épices de Nuremberg : Tradition, transformation en une branche industrielle moderne et facteur contribuant à perpétuer l'image de marque de la ville" de Annette Stumpf, Université d'Erlangen-Nürnberg, diplôme d'admission, 1991.

Annexe 5 au formulaire

Protection des indications géographiques des produits agricoles et denrées alimentaires conformément au règlement (CEE) n° 2081/92 - Procédure visée à l'article 17 du règlement

Ad point 7 : procédé permettant l'obtention de Nürnberger Lebkuchen (NL)

Les NL sont obtenus à partir de mélanges pâteux (pain d'épices à l'hostie) et de pâte (pain d'épices brun).

1. Réception des matières premières et préparation
2. Pesée des matières premières conformément aux recettes
3. Agiter/battre jusqu'à obtention d'une masse ou pétrir jusqu'à obtention d'une pâte
4. Etaler la masse sur le fond ou former la pâte, le cas échéant, garnir, décorer
5. Sécher la superficie de la masse étalée
6. Cuisson de la masse ou de la pâte au four
7. Laisser refroidir le "Lebkuchen"
8. Napper, glacer, décorer, fourrer
9. Emballer

NÜRNBERGER LEBKUCHEN

Appellation et marquage

1. Appellation NÜRNBERGER LEBKUCHEN

1.1. L'appellation Nürnberger Lebkuchen est une indication d'origine géographique.

1.2. L'indication d'origine géographique Nürnberger Lebkuchen n'est autorisée que si l'obtention en est faite dans les limites de la commune de Nuremberg et si les normes de qualité visées au chapitre 4 sont respectées.

2. Définition des NÜRNBERGER LEBKUCHEN

Les Nürnberger Lebkuchen sont des biscuits épicés, qui pour, 100 parties de farine, contiennent au moins 50 parties de sucre ou de matières sèches du miel, de sucre inverti, de sirop de sucre, de sirop de maltose, de dextrose, de sucre d'amidon, de sirop d'amidon ou un mélange de ces sucres et, en plus, des épices et, selon le type de biscuit, des amandes et/ou d'autres graines oléagineuses ainsi que des produits d'oeufs, des produits laitiers et des produits des protéines du lait ainsi que des préparations à base de fruits.

3. Définition de l'aire d'origine

L'aire d'origine des Nürnberger Lebkuchen se situe traditionnellement à l'intérieur des limites communales de la ville de Nuremberg, consacrée par des jugements ayant force de choses jugées*.
Cette aire d'origine a été confirmée par le IHK Nürnberg par lettre en date du 29.11.1974 et par le ministère bavarois de l'intérieur par lettre en date du 10.1.1978 (IE 10-5050/30-1/78).

4. Exigences de qualité

4.1. Exigences relatives à l'obtention

4.1.1. L'obtention doit correspondre à l'usage commercial traditionnel, en vigueur depuis toujours (recettes, mélanges d'épices).

---

* v.o.

4.1.2. Lors de l'obtention, il y a lieu de respecter les dispositions légales en matière d'hygiène en ce qui concerne l'agencement de l'établissement pour l'obtention de biscuits.

4.2. Exigences relatives à la marchandise

4.2.1. En ce qui concerne les ingrédients nécessaires à l'obtention des Nürnberger Lebkuchen, on ne peut utiliser que ceux qui sont de qualité irréprochable.

4.2.2. Comme sucre, on peut également utiliser du sucre brut ou du sucre glace mais non de la mélasse de betteraves sucrières.

4.2.3. On ne peut utiliser de noix de coco rapées ou de graines d'arachide.

4.2.4. Les "Nürnberger Lebkuchen" de type particulier

Ces pains d'épices sont cuits sur un fond d'hostie ou de gaufrette. Ils ne contiennent pas de graisse ajoutée. Il ne peut être utilisé de nappage pouvant être confondu avec un nappage à base de chocolat.

4.2.4.1. NÜRNBERGER ELISENLEBKUCHEN

Ces pains d'épices doivent contenir dans la pâte au moins 25% d'amandes et/ou de noisettes ou de noix ou un mélange de ces fruits à coques. D'autres graines oléagineuses ne peuvent entrer dans la composition de cette pâte.

La pâte doit contenir au maximum 10% de farine de céréales ou 7,5% d'amidon de céréales ou un mélange correspondant de ces ingrédients.

4.2.4.2. NÜRNBERGER MANDEL -, MARZIPAN -, MAKRONENLEBKUCHEN

Pour ces pains d'épices, la composition de base doit correspondre à celle des "Nürnberger Elisenlebkuchen." La proportion d'amandes ne peut être supérieure à celle des noix.

4.2.4.3. NÜRNBERGER HASELNUSS-, WALNUSS-, NUSSLEBKUCHEN

Ces pains d'épices doivent contenir dans la masse au moins 20% de noisettes ou de noix ou d'amandes. La proportion de noix doit être supérieure à celle des amandes.

D'autres graines oléagineuses ne peuvent entrer dans la composition de ce produit. La teneur en produits céréaliers dans la masse ne peut dépasser la quantité indiquée pour les "Nürnberger Elisenlebkuchen".

4.2.4.4. AUTRES "NÜRNBERGER LEBKUCHEN"

Tous les autres "Nürnberger Lebkuchen" cuits sur un fond d'hostie, visés aux paragraphes 4.2.4. et 4.2.5., contiennent dans la masse au moins 12,5% d'amandes ou de noisettes ou de noix et/ou 14% d'autres graines

oléagineuses riches en protéines, à l'exclusion cependant des arachides et de la noix de coco rapée. Les nappages pouvant être confondus avec des nappages à base de chocolat ne peuvent être utilisés.

Les mentions soulignant la qualité comme par exemple de "qualité supérieure", "de qualité extra fine" etc. impliquent toujours, pour ces pains d'épices, une composition comparable à celle des "Nürnberger Elisenlebkuchen".

4.2.4.5. "Nürnberger Lebkuchen" blancs.

Les pains d'épices blancs peuvent contenir dans la masse des oeufs ou des produits d'oeufs, des produits laitiers ou des produits de protéines de lait. La proportion de farine ne peut être supérieure à 40%. L'adjonction d'autres graines oléagineuses visées au paragraphe 4.2.4.1. n'est autorisée que s'il n'en est pas fait un argument de qualité

4.2.5. "Nürnberger Lebkuchen" bruns

Les pains d'épices bruns sont cuits au four sans fond d'hostie. Ils ne contiennent pas de graisses ajoutées. Ils doivent comporter des épices naturelles et ne peuvent comprendre d'essences.

4.2.5.1. Nürnberger Honiglebkuchen

Dans le cas de ces pains d'épices, la moitié au moins de la teneur en sucres doit provenir du miel.

4.2.5.2. "Nürnberger Mandellebkuchen" bruns, "Nürnberger Nusslebkuchen" bruns

Les pains d'épices bruns aux amandes, les pains d'épices bruns aux noix et les pains d'épices bruns portant des mentions soulignant la qualité telle que "de qualité supérieure", "de qualité extra fine" ou "faits maison" doivent contenir, dans la masse et/ou pour la garniture, au moins 20% d'amandes, de noisettes ou de noix. D'autres graines oléagineuses ne sont pas autorisées. Dans le cas des Nürnberger Mandellebkuchen (pains d'épices aux amandes) bruns, la proportion d'amandes est prépondérante, dans le cas des Nürnberger Nusslebkuchen (pain d'épices aux noix) bruns, c'est la proportion de noix qui est prépondérante. En cas d'utilisation de glaçage gras à base de cacao, les mentions soulignant la qualité ne sont pas utilisées.

4.2.5.3. Lebkuchenartige Nürnberger Backwaren (pâtisseries de Nuremberg comparables à des pains d'épices)

Dans le cas des "Nürnberger Dominosteine" et des "Nürnberger Spitzkuchen" (par exemple, les palets, les étoiles, les craquelins, les biscuits au poivre, les nonnettes et les biscuits assortis), ce sont les exigences relatives aux "Nürnberger Lebkuchen" bruns qui sont applicables.

5. Marquage

5.1. Pour le marquage des "Nürnberger Lebkuchen", on utilise l'appellation d'origine reconnue

NÜRNBERGER LEBKUCHEN.

5.2. Tout producteur de "Nürnberger Lebkuchen" prend l'engagement et la responsabilité que le produit ainsi marqué satisfait aux dispositions des paragraphes 3 et 4.

5.3. Le marquage n'est autorisé que pour les produits qui satisfont aux conditions visées au paragraphe 5.2.