Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/2612

7.5.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2612)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale»

N° UE: PGI-BE-03417 — 14.4.2025

1. **Dénomination(s)**

«Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Belgique

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2203 — Bières de malt

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» est une bière de fermentation mixte qui mûrit totalement ou partiellement dans des fûts de chêne verticaux, appelés foudres. La «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» présente un titre alcoométrique minimal de 3 % vol.

La «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» est fabriquée à partir de malt d'orge, de levure, de céréales brutes et autres grains maltés ou sucres fermentescibles, d'eau de brassage locale, de houblon, d'épices, de fruits rouges et de sucres naturels. L'utilisation d'épices et de fruits rouges est facultative et relève du choix du brasseur, en fonction du profil de saveurs que ce dernier souhaite obtenir et des notes qu'il désire mettre en avant.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le processus de brassage et la fermentation primaire sont identiques à ceux des bières à fermentation haute. La «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» se distingue par une fermentation mixte qui s'effectue par maturation partielle ou complète de la bière de base après la fermentation primaire en foudre. Au cours du processus de production par fermentation mixte, plusieurs micro-organismes, dont *Saccharomyces cerevisiae*, *Lactobacillus* sp. et *Brettanomyces* sp., réaliseront en symbiose la fermentation — et/ou la maturation — de la bière et en détermineront le goût.

Cette méthode de maturation est unique à la culture brassicole belge et confère à la bière sa saveur légèrement acide typique.

La «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» bénéficie d'une maturation partielle ou complète sous bois, ce qui permet une conservation meilleure et plus longue. La bière maturée fruitée et légèrement acidifiée peut faire l'objet d'un coupage (ou assemblage) à la fin du processus de maturation avec de la bière fermentée jeune ou maturée jeune. La bière coupée doit avoir fait l'objet de 4,5 mois de maturation en foudre en moyenne. L'objectif du coupage (ou assemblage) de la bière maturée vieille avec de la bière fermentée jeune, ou parfois uniquement avec de la bière maturée jeune, est de faire en sorte que la bière qui en résulte atteigne un pH comparable à celui du vin. En cas de coupage avec de la bière fermentée jeune ou maturée jeune, la saveur de la bière jeune est rectifiée par la bière maturée vieille, fruitée. Étant donné que les bières légèrement acides supportent peu l'amertume du houblon, le recours au houblon est limité.

La «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» est de couleur brun rouge du fait de l'utilisation de malts d'orge touraillés ou légèrement grillés, tandis que la fermentation mixte confère un goût unique. La bière est souvent douce et acide en même temps, avec un arôme complexe.

Caractéristiques organoleptiques

Nez:

arôme fruité et acidulé (acide malique) complexe; fruits rouges; vineux; notes caramélisées à légèrement torréfiées; notes de chêne.

Bouche:

goût doux à très acide; compensé par la douceur nécessaire à l'équilibre gustatif de la bière; vineux; amertume houblonnée de faible à inexistante; sécheresse légère afin de préserver le caractère gourmand.

Arrière-goût:

Sensation en bouche: d'une faible astringence à une légère sécheresse; acidité faible à marquée; picotement limité dû au CO_2.

rafraîchissant; hautement désaltérant; fin de bouche moyenne à longue.

Paramètres de qualité

Densité initiale	> 7°PL
Couleur	> 50 EBC <80 EBC
Alcool	≥ 3 % vol.
Amertume	< 15 EBU
Teneur en CO_2	> 4,0 g/l > 7,0 g/l
Acidité	acidité totale: > 40 milliéquivalents NaOH/L acides volatils: > 10 milliéquivalents NaOH/L
Esters:	> 50 ppm d'acétate d'éthyle
Coloration du malt	au moins 70 % du malt utilisé se situe sur une échelle de couleurs allant de minimum 7-8 EBC à maximum 160 EBC.
Maturation de la bière	totale ou partielle, dans des fûts verticaux en bois de chêne (foudres) dont la capacité nette est comprise entre 50 hL et 700 hL, la contenance des foudres se situant le plus souvent entre 100 hL et 700 hL

Assemblage	lors de l'assemblage, c'est-à-dire du coupage de la bière vieillie avec de la bière jeune, la proportion de bière jeune de type «lager» ne peut dépasser 75 % du produit fini; — l'assemblage doit être conforme aux formules suivantes: X = volume de bière vieillie en foudres de bois; X ≥ 25 % de l'assemblage Y = volume de bière jeune de type «lager» dans l'assemblage; Y ≤75 % de l'assemblage m = nombre de mois pendant lesquels la bière vieillit dans un foudre en bois *Formule de base:* (m * X)/(X+Y) ≥ 4,5 Pour les assemblages provenant de différents foudres, la formule est la suivante: (m1 * X1+m2 * X2+m3 * X3+…+mz * Xz)/(X1+X2+X3+…+Xz+Y) ≥ 4,5 *Remarque:* en cas d'utilisation de foudres d'une contenance inférieure à 100 hL, la durée moyenne de maturation de la bière en fût de bois pour ces foudres est réduite à 4 mois minimum en moyenne.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les matières premières suivantes sont autorisées:

— eau de source ou de puits locale, riche en minéraux, ou eau du robinet conditionnée;

— le malt d'orge représente au moins 60 % du total des matières premières amylacées et sucrées dans la brasserie;

— les céréales brutes (telles que le blé, l'épeautre, le seigle, le maïs ou d'autres), les autres grains maltés et sucres fermentescibles jusqu'à un maximum de 40 % des matières premières totales dans la brasserie;

— cônes de houblon, éventuellement sous forme transformée (tels que les extraits de houblon, les granulés de houblon ou les dérivés du houblon);

— épices telles que: réglisse, myrte, sauge, romarin, coriandre, achillée millefeuille, baie de genévrier, cannelle, anis, safran, laurier, orange, zeste de citron et autres épices autorisées par la loi;

— fruits rouges: fruits entiers, jus ou concentrés de griottes, framboises, mûres, myrtilles, groseilles rouges, fraises, airelles, cassis ou autres;

— culture de levures composée de levures hautes, combinées ou non à des bactéries lactiques,

— édulcorants: sucres naturels.

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

L'ensemble du procédé de brassage, le vieillissement en foudres et l'assemblage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

—

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

Il est permis de faire figurer sur les étiquettes, en plus de la dénomination enregistrée, un nom propre à l'assemblage spécifique.

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

L'aire de production de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» est située dans la province belge de Flandre occidentale, plus précisément dans les arrondissements administratifs de Roeselare, Tielt et Courtrai complétés par les communes de Kortemark et d'Ichtegem.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» et l'aire géographique délimitée repose essentiellement sur une longue tradition de brasserie et sur le savoir-faire des brasseurs locaux. Sa réputation est inextricablement liée aux qualités spécifiques du produit.

Tradition

La plus ancienne description connue d'une bière brun rouge de l'aire géographique figure dans le livre de Georges Lacambre de 1851 (Lacambre G., «Traité complet de la fabrication de bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc.», Bruxelles, 1851). Toutefois, la tradition de cette bière remonte à beaucoup plus longtemps, et même au Moyen Âge (Verdonck E., De Raedemaeker L., «Het Belgisch Bierboek», 2016, Lannoo, p. 342).

Jusqu'à la fin du XIX^{e} siècle, en Belgique, les bières étaient principalement issues de la fermentation spontanée (Bruxelles et Pajottenland), de la fermentation mixte (en Flandre orientale et occidentale, à l'ouest de l'Escaut) et surtout de la haute fermentation. Dans certaines régions où les anciennes traditions ont perduré, les brasseurs locaux ont continué à brasser leur bière régionale en plus des nouvelles bières à la mode.

Contrairement aux zones sous l'influence du Saint Empire romain germanique, le gruit était utilisé dans le comté de Flandre pour aromatiser la bière. Le gruit est un mélange d'herbes composé de plusieurs herbes et épices, d'abord sans houblon, puis avec une quantité limitée de houblon, afin de garantir la stabilité et l'adhérence de la mousse. C'est également l'origine de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» à l'ouest de l'Escaut, qui est encore connue aujourd'hui.

Avec les brasseurs de lambic, les brasseurs de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» sont les seuls à avoir maintenu le vieillissement de la bière dans des fûts en bois. Cette bière brun rouge unique de fermentation mixte, vieillie dans des foudres en bois de chêne verticaux, a survécu dans la province de Flandre occidentale.

Savoir-faire local

C'est grâce au savoir-faire des brasseurs locaux que cette bière a pu perdurer de la sorte dans une région aussi peu étendue. Le processus de brassage et la fermentation sont identiques à ceux des bières à fermentation haute. La bière est ensuite soumise à un processus de vinification, consistant en une acidification volontaire par une longue maturation sous bois, partielle ou complète, pendant une période allant de 4,5 mois minimum à plus de deux ans. Cette maturation et cette acidification ont lieu dans des fûts en bois placés en position verticale, traditionnellement appelés «foudres», surveillés d'un œil vigilant par le maître de cave. Les foudres sont donc la fierté des brasseurs de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale».

La durée du processus de vieillissement dépend entre autres de la contenance et de la forme des foudres: le rapport entre la superficie de la paroi intérieure et la contenance du fût joue à cet égard un rôle très important. Le vieillissement peut prendre jusqu'à deux ans en fonction de la contenance du fût et de la température de la cave où le processus se déroule. Les foudres sont contrôlés régulièrement par le maître de cave; chaque foudre vieillit à son rythme et développe son propre goût. Le maître de cave surveille la maturation et recherche les foudres les plus avancés dans le processus de maturation.

Le secret de la maturation réside dans l'emploi de bois de chêne, qui laisse passer juste assez d'air pour que les micro-organismes anaérobies facultatifs présents sur la paroi intérieure du foudre reçoivent une quantité d'oxygène suffisante pour transformer les acides organiques en esters fruités. Lors de la vinification en fûts de bois, le pouvoir réducteur du tanin compense l'action de l'oxygène. Dans le cas de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale», des malts d'orge légèrement grillés, colorés, sont utilisés à cet effet. Ce processus est essentiel pour la fabrication de la véritable «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale».

Après vieillissement, les bières de différents foudres en chêne sont coupées entre elles et éventuellement assemblées avec de la bière de type «lager» jeune. Le maître brasseur maîtrise l'art du coupage et veille à l'uniformité et à la qualité supérieure du produit fini.

Réputation nationale et internationale

Grâce à son caractère désaltérant, très gourmand, et à sa plus longue durée de conservation, cette bière a initialement gagné en popularité auprès de la population agricole locale et a également pu s'exporter vers les zones industrielles émergentes des régions voisines de la Flandre française (qui constituait une partie du comté historique de Flandre) et du Hainaut.

Malgré son aire de production restreinte, la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» est parvenue à conquérir le marché belge de la bière. Bien que les données historiques précises sur sa distribution soient limitées, plusieurs sources indiquent que la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» était déjà largement disponible dans les cafés et auprès des négociants en bière dès les années 50, en particulier en Flandre occidentale. Aujourd'hui, cette bière est commercialisée à grande échelle en Flandre et au-delà, ce qui témoigne de sa popularité durable et de sa réputation en tant que produit régional traditionnel.

En 2005, la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» a obtenu la reconnaissance du Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) en tant que produit régional traditionnel authentique. La profondeur et la finesse de ses profils gustatifs nourrissent encore aujourd'hui l'imagination de grands chefs. Lors de l'événement culinaire KOOKSLAG, organisé par le VLAM, la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» a occupé une place privilégiée dans la préparation de classiques de la cuisine flamande, illustrant sa polyvalence et son utilisation contemporaine en gastronomie (https://streekproduct.be/zoeken?tekst=Vlaams%20roodbruin%20bier, consulté le 20 février 2024). Ce breuvage rafraîchissant, vanté depuis longtemps auprès des touristes curieux comme étant la boisson idéale pour se désaltérer, bénéficie d'une attention toute particulière grâce aux efforts soutenus de «100 % West-Vlaams» du service «économie et coopération européenne et internationale, économie et éducation» de la province de Flandre occidentale (Vlaams roodbruin bier, www.100procentwest-vlaams.be/proeven/vlaams-roodbruin-bier, consulté le 20 février 2024).

La notoriété de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» rayonne aujourd'hui bien au-delà des frontières. Depuis de nombreuses années, cette bière belge traditionnelle bénéficie d'une reconnaissance internationale. Elle s'est notamment vu décerner un prix en 2023 et 2024 lors des derniers World Beer Awards, une compétition prestigieuse lors de laquelle sont présentés des produits issus de plus de 50 pays. Par ailleurs, la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» participe régulièrement à des concours de premier plan tels que la World Beer Cup et la Brussels Beer Challenge, dans les catégories consacrées aux bières acides ou vieillies en fût.

La presse brassicole internationale continue également de manifester son intérêt: les brasseurs flamands sont régulièrement sollicités pour des entretiens ou invités à intervenir lors de congrès internationaux, parmi lesquels la Belgium Beer Week USA (2023–2024), ainsi que lors de salons professionnels européens tels que la Rolling Pin Convention à Berlin ou la convention de Heimbrau à Romrod, en Allemagne.

En tant que produit d'exportation, la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» a conquis tant le nord que le sud de l'Europe et les territoires d'outre-mer. Cette reconnaissance internationale souligne le caractère exceptionnel de la «Vlaams roodbruin bier/Flanders Red Ale» en tant que trésor du patrimoine également apprécié dans le monde entier.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://lv.vlaanderen.be/media/9279/download