



**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/2612)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale»

N. UE: PGI-BE-03417 — 14.4.2025

1. Nome

«Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP ☐ IGP ☒

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Belgio

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2203 — Birra di malto

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

La «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è una birra a fermentazione mista maturata interamente o parzialmente in tini di rovere, chiamati tradizionalmente «foeders», con un tenore alcolico minimo pari al 3 % alc/vol.

La «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è prodotta utilizzando malto d'orzo, lievito, cereali maltati crudi e di altro tipo o zuccheri fermentescibili, acqua di birrificazione locale, luppolo, erbe, frutti rossi e zuccheri naturali. L'uso di erbe aromatiche e di frutti rossi è facoltativo e dipende dal profilo aromatico ricercato dai produttori e dalle note che questi ultimi desiderano aggiungere alla birra.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

I processi di produzione e di prima fermentazione sono gli stessi di quelli delle birre ad alta fermentazione. La «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è caratterizzata da una fermentazione mista mediante maturazione parziale o completa della birra di base dopo una prima fermentazione nei tini. Durante il processo di fermentazione mista, diversi microrganismi, tra cui il *Saccharomyces cerevisiae*, il *Lactobacillus* spec. e il *Brettanomyces* spec., agiscono in simbiosi garantendo la fermentazione e/o la maturazione della birra e determinandone il sapore.

Questo metodo di maturazione è tipico della tradizione brassicola belga e conferisce alla birra il suo caratteristico sapore acidulo.

La «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» beneficia di una maturazione parziale o completa in legno, che consente una conservazione migliore e di più lunga durata. Una volta completata la maturazione, questa birra, fruttata e acidula, può essere miscelata con una birra giovane fermentata o una birra giovane maturata. La birra miscelata deve essere maturata nei tini in media per quattro mesi e mezzo. Lo scopo di miscelare birra vecchia maturata con birra giovane fermentata, o talvolta solo con birra giovane maturata, è garantire che la birra così ottenuta raggiunga un livello di pH paragonabile a quello del vino. Miscelare birra vecchia maturata, con note fruttate, permette di esaltare il sapore della birra giovane fermentata o maturata. Dato che il suo gusto amaro e luppolato non è adatto alle birre leggermente acide, il luppolo è utilizzato solo in misura limitata.

I malti d'orzo essiccati al forno o leggermente tostati danno alla «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» un colore rosso tendente al marrone, mentre la fermentazione mista le conferisce un sapore unico. La birra è spesso dolce e acida al tempo stesso e presenta un aroma complesso.

Caratteristiche organolettiche

Odore:

complesso, fruttato, con note acidule maliche; frutti rossi; vinoso; aroma caramellato tendente a note leggermente bruciate; sentori di rovere.

Sapore:

da leggermente a nettamente acidulo; compensato dalla dolcezza necessaria per equilibrare il gusto della birra; vinoso; leggermene o per nulla amaro per via del luppolo; leggermente secco per favorire la bevibilità.

Sensazione in bocca:

da lievemente astringente a leggermente secca; da poco a fortemente acidula; leggera frizzantezza dovuta alla presenza di anidride carbonica.

Finale: rinfrescante; molto dissetante; da mediamente a molto persistente.

Parametri di qualità

Densità originale	> 7 Pl
Colore	> 50 EBC < 80 EBC
Alcole	≥ 3 % vol
Amaro	< 15 EBU
Tenore di CO ₂	> 4,0 g/l < 7,0 g/l
Acidità	acidità totale: > 40 milliequivalenti di NaOH/l acidi volatili: > 10 milliequivalenti di NaOH/l
Esteri	> 50 ppm di acetato di etile
Malto nero	Almeno il 70 % del malto utilizzato presenta una colorazione di almeno 7-8 EBC fino a un massimo di 160 EBC.
Maturazione della birra	In tutto o in parte in tini di rovere detti «foeders» aventi una capacità netta compresa tra i 50 e i 700 ettolitri; i tini più utilizzati hanno una capacità compresa tra i 100 e i 700 ettolitri.

Miscelazione	In caso di miscelazione, ossia se la birra maturata viene miscelata con birra giovane, al massimo il 75 % del prodotto finale può essere costituito da birra giovane lagerizzata;	
	— la miscela deve soddisfare i seguenti requisiti:	
	X =	volume della birra maturata in un tino di legno; $X \geq 25$ % della miscela
	Y =	volume della birra giovane lagerizzata nella miscela; $Y \leq 75$ % della miscela
	m =	numero di mesi di maturazione della birra in un tino di legno
	<i>Formula di base:</i>	
	$(m * X)/(X+Y) \geq 4,5$	
	Se si utilizza una miscela proveniente da diversi tini, la formula è la seguente:	
	$(m1 * X1 + m2 * X2 + m3 * X3 + \dots + mz * Xz)/(X1 + X2 + X3 + \dots + Xz + Y) \geq 4,5$	
	<i>Nota:</i> se si utilizzano tini di legno di capacità inferiore a 100 ettolitri, la durata media della maturazione della birra in tali tini è ridotta ad almeno quattro mesi.	

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Sono ammesse le seguenti materie prime:

- acqua ricca di minerali proveniente dalla sorgente o dal pozzo del produttore o acqua di rubinetto filtrata;
- malto d'orzo, che rappresenta almeno il 60 % del totale degli amidi e delle materie prime contenenti zucchero nei locali di produzione;
- cereali non trasformati (frumento, farro, segale, granturco ecc.), altri cereali maltati o zuccheri fermentescibili fino a un massimo del 40 % del totale delle materie prime nei locali di produzione;
- coni di luppolo, eventualmente trasformati (sotto forma di estratti di luppolo, luppolo in pellet o derivati del luppolo);
- erbe aromatiche quali liquirizia, mirto di palude, salvia, rosmarino, coriandolo, millefoglie, ginepro, cannella, anice, zafferano, alloro, arancia, scorza di limone e altre piante autorizzate dalla legge;
- frutti rossi: frutti interi, succo o concentrati di ciliegia, lampone, mora, mirtillo, ribes rosso, fragola, mirtillo rosso, ribes nero ecc.;
- coltura di lievito costituita da lieviti ad alta fermentazione eventualmente combinati con batteri acido-lattici;
- edulcoranti: zuccheri naturali.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione della birra, la maturazione nei tini e la miscelazione sono effettuati nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

È consentito riportare sull'etichetta il nome della miscela specifica oltre al nome registrato.

5. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è la provincia belga delle Fiandre occidentali, in particolare i distretti amministrativi di Roeselare, Tielt e Kortrijk, oltre ai comuni di Kortemark e Ichtegem.

6. Legame con la zona geografica

Il legame tra la «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» e la zona geografica delimitata si basa in larga misura su una lunga tradizione brassicola e sulle competenze dei produttori di birra locali. La sua reputazione è strettamente legata alle qualità specifiche del prodotto.

Tradizione

La più antica descrizione nota di «red ale» della zona geografica interessata è contenuta in un libro di Georges Lacambre del 1851 (*Traité complet de la fabrication de bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc.*, Bruxelles, 1851). Tuttavia la tradizione di questa birra è molto più antica, in quanto risale al Medioevo (Verdonck E., De Raedemaeker L., *Het Belgisch Bierboek*, 2016, Lannoo, pag. 342).

Fino alla fine del XIX secolo la maggior parte delle birre prodotte in Belgio era sottoposta a fermentazione spontanea (a Bruxelles e nel Pajottenland), a fermentazione mista (nelle Fiandre orientali e occidentali, ad ovest del fiume Schelda) e, soprattutto, ad alta fermentazione. Alcune regioni hanno conservato le loro antiche tradizioni. I produttori di birra locali hanno continuato a fabbricare le specialità locali, ma producono anche nuove birre in voga.

A differenza delle zone sotto la sfera di influenza del Sacro Romano Impero, nella contea delle Fiandre è stata utilizzata una miscela nota come «gruut» per esaltare il sapore della birra. Si tratta di una miscela di diverse erbe aromatiche e spezie, inizialmente senza luppolo e successivamente con una quantità limitata di luppolo per garantire la stabilità e la tenuta della schiuma. Questa è anche l'origine della moderna «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» prodotta a ovest del fiume Schelda.

I produttori della «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» sono, insieme a quelli della lambic, gli unici che maturano ancora la birra in tini di legno. Nella provincia delle Fiandre occidentali si produce ancora questa birra unica dal colore rosso-marrone a fermentazione mista, maturata in tini di rovere.

Competenze locali

La produzione di questa birra è riuscita a sopravvivere in una zona molto circoscritta grazie alle competenze dei produttori locali. I processi di produzione e di fermentazione sono quelli utilizzati anche per le birre ad alta fermentazione; sono seguiti da un processo di maturazione o birrificazione caratterizzato da un'acidificazione forzata e da una lunga fase di maturazione completa o parziale in legno la cui durata può variare da un minimo di quattro mesi e mezzo a oltre due anni. La birra è sottoposta a maturazione e acidificazione sotto l'occhio vigile del mastro birraio in tini di rovere tradizionalmente noti con il nome di «foeders», l'orgoglio dei produttori della «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale».

La durata del processo di maturazione è determinata in parte dalle dimensioni e dalla forma dei tini. A tale riguardo è molto importante il rapporto tra la superficie della parete interna e il volume dei tini. Il processo di maturazione può durare più di due anni, a seconda delle dimensioni del tino e della temperatura della cantina in cui avviene la maturazione della birra. Il mastro birraio controlla regolarmente i tini, che maturano ciascuno al proprio ritmo sviluppando un sapore particolare. Il mastro birraio monitora il processo di maturazione e seleziona i tini più maturi.

Il segreto della maturazione risiede nel legno di rovere, che permette all'aria di entrare in misura sufficiente in modo che i microrganismi anaerobici presenti sulla parete interna del tino possano utilizzare esattamente la giusta quantità di ossigeno per convertire gli acidi organici in esteri fruttati. Quando il vino è vinificato in botti di legno, il tannino apporta un effetto riducente che permette di compensare l'ingresso di ossigeno. I malti d'orzo colorati, leggermente tostati, utilizzati nelle birre della varietà «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale», hanno lo stesso effetto. Questo processo è essenziale per la produzione della «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» autentica.

Una volta maturata, la birra proveniente da diversi tini di rovere viene miscelata e talvolta viene aggiunta birra giovane lagerizzata. I produttori di questa birra padroneggiano l'arte della miscelazione e realizzano un prodotto finale uniforme e di alta qualità.

Reputazione nazionale e internazionale

Innanzitutto l'effetto dissetante, la buona bevibilità e la durata di conservazione relativamente lunga di questa birra sono caratteristiche che l'hanno resa popolare presso gli agricoltori locali e che hanno creato le condizioni per esportarla nelle vicine aree industriali in espansione nelle Fiandre francesi (e in alcune parti della contea storica delle Fiandre) e nell'Hainaut.

Pur continuando a essere prodotta solo in un'area circoscritta, la «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è comunque riuscita a conquistare il mercato belga della birra. Sebbene esistano solo pochi dati storici precisi sulla sua distribuzione, diverse fonti indicano che la «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» era ampiamente disponibile nei bar e nelle birrerie già negli anni '50, in particolare nelle Fiandre occidentali. Oggi è possibile trovare facilmente questa birra non solo nelle Fiandre ma anche altrove, a dimostrazione della sua continua popolarità e reputazione come prodotto regionale tradizionale.

Nel 2005 la «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è stata riconosciuta dall'ente fiammingo che si occupa della commercializzazione dei prodotti agricoli (VLAM) come prodotto regionale tradizionale autentico. Il profilo aromatico, ricco e complesso, di questa birra resta una fonte di ispirazione per gli chef più famosi. Durante la jam session KOOKSLAG organizzata dal VLAM, alla «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» è stato assegnato un posto di primo piano nella preparazione dei piatti fiamminghi classici, valorizzando la versatilità e l'uso moderno di questa birra in cucina (<https://streekproduct.be/zoeken?tekst=Vlaams%20roodbruin%20bier>, consultato il 20 febbraio 2024). Questa birra rinfrescante, già proposta da tempo ai turisti curiosi come la bevanda dissetante per eccellenza, ha suscitato grande interesse grazie alle attività svolte con entusiasmo nell'ambito della «100 % West-Vlaams», un'iniziativa del servizio per l'economia e la cooperazione europea e internazionale (Dienst EEIS) del dipartimento per l'economia e l'istruzione della provincia delle Fiandre occidentali («Vlaams roodbruin bier», <https://www.100percentwest-vlaams.be/proeven/vlaams-roodbruin-bier>, consultato il 20 febbraio 2024).

La reputazione della «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» si è diffusa ben oltre i confini del Belgio. Da molti anni questa birra tradizionale belga gode di un riconoscimento internazionale. È stata anche premiata in occasione dei World Beer Awards del 2023 e del 2024, un concorso prestigioso a cui partecipano più di 50 paesi. Inoltre la «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» partecipa regolarmente a concorsi importanti come la World Beer Cup e la Brussels Beer Challenge nelle categorie delle birre acide o maturate in legno.

La stampa internazionale che si occupa del settore continua a nutrire un certo interesse per questa birra: i produttori di birra fiamminghi sono regolarmente intervistati o invitati a conferenze internazionali, come la Belgium Beer Week negli Stati Uniti (2023-2024) e fiere in tutta Europa (come la Rolling Pin Convention a Berlino e la Heimbrau Convention a Romrod, in Germania).

Come prodotto di esportazione, la «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» si è fatta strada in Europa, settentrionale e meridionale, e oltre. Questo successo internazionale mette in risalto il carattere eccezionale della «Vlaams roodbruin bier / Flanders Red Ale» quale prodotto tradizionale apprezzato anche in tutto il mondo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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