

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2013/C 153/08)

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 DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N° CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP (X) AOP ()

1. 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
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

Description du produit

Le diamètre minimal de la «Ciliegia di Marostica IGP» destinée à être consommée à l'état frais a été porté de 20 à 23 mm, conformément aux modifications de la base variétale visées à l'article 5 du cahier des charges.

Les caractéristiques commerciales du produit frais ont été adaptées aux normes de l'UE en vigueur.

Il a été prévu, afin de définir plus précisément les exigences liées à l'utilisation du produit dans l'industrie de la transformation, que le fruit, même si son diamètre est inférieur à 23 mm, s'il est partiellement intact et sans pédoncule, et s'il présente, d'une manière générale, des caractéristiques inférieures aux normes, peut être destiné à la transformation industrielle.

Méthode d'obtention

Élargissement de la base variétale: la liste des variétés autorisées a été mise à jour. En effet, afin de favoriser le remplacement de cultivars qui ne sont plus adaptés à la demande du marché, des variétés plus performantes et plus actuelles, non seulement du point de vue de la production mais surtout de la qualité (fruits plus gros, plus savoureux et de plus longue garde) ont été introduites, tout en préservant le plus possible la biodiversité locale.

La variété «Ulster» a été éliminée car elle n'est à présent plus cultivée dans la région.

Révision et simplification de la technique culturale: la description de la technique culturale a été révisée et simplifiée en définissant de manière concise et exhaustive les dispositions à prendre pour les nouvelles et les anciennes plantations de cerisiers. Dans le cas d'espèce, en ce qui concerne les techniques culturales autorisées pour les nouvelles plantations, des dispositions spécifiques relatives à la préparation des sols et au matériel végétal ont été ajoutées. De plus, indépendamment du type de plantation, certains aspects concernant les caractéristiques des sols, la densité, la forme de la taille, la défense phytosanitaire, la gestion des sols, la fumure et l'irrigation, ont été redéfinis.

Conservation du produit: le traitement à réserver aux fruits non commercialisés dans les 48 heures suivant la récolte a été indiqué. Ils devront être conservés par le froid ou faire l'objet d'autres méthodes propres à ralentir le processus de respiration des fruits afin de garantir la qualité des cerises.

Étiquetage

Conditionnement: afin de répondre aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui qui veulent de plus petits emballages, la capacité minimale de 250 grammes a été ajoutée pour les récipients.

Tolérance: il est prévu une tolérance relative au calibre et à la couleur équivalente à 10 % du nombre ou du poids des cerises par emballage.

Logo: la couleur de la feuille présente sur le logo indiquant l'aire géographique a été modifiée de sorte qu'elle soit identique à celle du pédoncule du fruit représentant la «Ciliegia di Marostica IGP». Il est en outre proposé de simplifier la légende du logo et de changer «Ciliegia di Marostica Ciliegia IGP» en «Ciliegia di Marostica IGP», pour garantir la reconnaissance du produit par les consommateurs.

Enfin, pour rationaliser l'utilisation du logo sur le matériel promotionnel, les exigences concernant ses dimensions sont supprimées, son rapport hauteur/base restant inchangé et devant être égal à 1,2.

Il est prévu de pouvoir remplacer le sigle IGP par l'entière de l'expression à laquelle il fait référence; l'obligation d'utiliser le symbole de l'Union a été rendue plus explicite.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N° CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Ciliegia di Marostica»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

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*

La dénomination «Ciliegia di Marostica» désigne les fruits obtenus par la culture des variétés appartenant aux groupes suivants:

- variétés très précoces: «Sandra» et «Francese», cette dernière correspondant aux variétés bigarreaux «Moreau» et «Burlat»;
- variétés intermédiaires: «Roana» et le «bigarreau» précoce «Romana»;
- variétés tardives «Milanese», «Durone Rosso» (Ferrovia Simile) et «Bella Italia»;
- «Sandra Tardiva»
- les variétés «Van», «Giorgia», «Ferrovia», «Durone Nero I», «Durone Nero II», et «Mora di Cazzano».

Les variétés suivantes sont également autorisées: «Bella di Pistoia» («Durone Rosso»), «Black Star», «Early Bigi», «Grace Star», «Kordia», «Lapins», «Marostegana», «Prime Giant», «Regina», et «Folfer».

La «Ciliegia di Marostica» destinée à être consommée à l'état frais se caractérise par un calibre important et une couleur intense qui peut aller du rouge feu au rouge foncé en fonction de la variété.

Les fruits destinés à la commercialisation à l'état frais doivent être intacts, sains, pourvus d'un pédoncule, propres et exempts de résidu visible à la surface.

La dimension minimale des fruits destinés à être consommés à l'état frais est de 23 mm.

Les fruits destinés à d'autres usages (ex.: secteur de la confiserie et de la pâtisserie) peuvent ne pas comporter de pédoncule, être partiellement intacts et d'une dimension inférieure à 23 mm.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

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

Toutes les phases de culture et de récolte de la «Ciliegia di Marostica» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La récolte des cerises destinées à la commercialisation à l'état frais doit être manuelle.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les fruits doivent être disposés dans des récipients à parois rigides. Le tri doit avoir lieu dans l'exploitation même afin d'éliminer les fruits qui ne conviennent pas et dont le calibre est insuffisant.

Jusqu'à la livraison en vue de leur commercialisation, les fruits doivent être conservés au frais et à l'ombre pour éviter une perte de qualité et une diminution de leur durée de conservation.

Le produit dont la commercialisation n'a pas débuté dans les 48 heures suivant la récolte doit faire l'objet de techniques de conservation par le froid ou d'autres mesures appropriées visant à ralentir les processus métaboliques des fruits.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La «Ciliegia di Marostica» destinée à la commercialisation à l'état frais doit être conditionnée dans des emballages ad hoc de diverses dimensions, allant de 250 g à 10 kg.

Les matériaux utilisés doivent être non toxiques, neufs et propres, de préférence en bois, en plastique ou en carton.

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerises de même variété et qualité.

Un manque d'homogénéité du calibre ou de la couleur est autorisé, avec une tolérance équivalente à 10 % du nombre ou du poids du produit par emballage.

L'utilisation du symbole de l'Union est obligatoire.

La partie externe de chaque emballage comporte le logo de l'indication géographique suivant.



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

L'aire de production de la «Ciliegia di Marostica» comprend les territoires de neuf communes de la province de Vicence: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano et Schiavon.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de la «Ciliegia di Marostica» est depuis longtemps renseignée comme territoire propice à la culture de la cerise et divers auteurs ont souligné la qualité des cerises récoltées dans cette aire de production.

L'aire en question s'étend au nord sur un territoire constitué de collines s'élevant à 100 à 400 mètres environ; la partie sud comprend des terres de haute plaine dont l'altitude varie entre 90 et 100 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Les sols sur lesquels le cerisier est cultivé, issus en majeure partie de roches basaltiques tertiaires, sont particulièrement fertiles, pauvres en azote mais riches en potassium.

Cette origine, associée à leur inclinaison et à leur exposition au sud, empêche la stagnation des eaux et favorise l'accumulation des sucres.

Le climat est doux et aéré, pratiquement exempt de brouillard, et protégé au nord par la chaîne alpine, notamment les Dolomites.

5.2. Spécificité du produit

Les cerises ont une forme de cœur, ont un calibre important et leur couleur va du rouge feu au rouge foncé; leur pulpe, à la saveur douce très agréable, est moyennement juteuse.

5.3. 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)

Le lien entre la «Ciliegia di Marostica» et son aire de production est assuré par la renommée historique du fruit, qui perdure depuis 1400 jusqu'à nos jours.

Dans les documents historiques, la culture du cerisier sur les collines de Marostica est signalée à l'époque romaine déjà ainsi que dans les périodes suivantes.

La réputation de la «Ciliegia di Marostica» semble avoir des origines très anciennes et être liée à l'épisode historique de la «partie d'échecs», qui raconte le défi, sous la forme d'une partie d'échecs avec des personnages vivants, que deux chevaliers se lancèrent en 1454 pour conquérir la main d'une damoiselle, fille de Taddeo Parisio, châtelain et gouverneur de la «terra e castello nobile di Marostica». La partie eut donc lieu et le gagnant put épouser la fille du gouverneur et le perdant, la sœur de celui-ci. Taddeo Parisio donna l'ordre de planter, sur tout le territoire, des cerisiers en souvenir de cet heureux événement.

Au cours de la «Mostra regionale delle ciliegie», représentation historique qui se tient annuellement dans l'aire de production vers la fin du mois de mai, des jeunes filles portant les vêtements des deux fiancées sont élues pour commémorer cet événement historique.

L'existence, depuis 1882, d'un marché des cerises dans la région de Marostica confirme la vocation traditionnelle de ce territoire pour la culture du cerisier.

Dans la région de Marostica, il existe également une «route des cerises» qui part des environs de Bassano, traverse une zone de plaines et de collines et relie les divers villages producteurs de cerises.

Le savoir-faire des producteurs, qu'il concerne la culture des vergers, souvent situés dans des zones de collines, ou l'attention particulière qu'ils prêtent à la récolte manuelle des cerises, s'avère déterminant dans la renommée de la «Ciliegia di Marostica».

La culture constante, ininterrompue et habile, des cerisiers sur les collines pentues et le climat clément de la province vicentine produisent depuis des siècles un fruit renommé pour sa couleur, sa saveur et sa douceur.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Ciliegia di Marostica» au *Journal officiel de la République italienne* n° 245 du 19 octobre 2012.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽⁴⁾ Cf. note 3.