

Publication d'une demande 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 170/12)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾.

«COZZA DI SCARDOVARI»

N° CE: IT-PDO-0005-0981-12.03.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Cozza di Scardovari»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Cozza di Scardovari», qui appartient à l'espèce «*Mytilus galloprovincialis*», est un mollusque bivalve de forme allongée, dont la coquille est de couleur noir violacé. Ses valves sont bombées, toutes deux de forme presque triangulaire, et présentent de légères stries concentriques. De la coquille sortent des filaments bruns très solides, appelés «byssus», au moyen desquels le mollusque se fixe aux filets appelés reste («catins») ou à d'autres supports.

La «Cozza di Scardovari» présente les paramètres physiques et organoleptiques suivants:

- chair luisante remplissant bien la cavité valvaire (taux de chair sur le poids total du mollusque — indice de condition > 25 %);
- chair douce caractéristique (teneur en sodium < 210 mg/100 g);
- chair particulièrement tendre et fondante, à palatabilité élevée.

Au moment de sa commercialisation, la «Cozza di Scardovari» doit présenter une coquille sombre et résistante au test par percussion; elle est commercialisée vivante, en filet fermé, sous vide ou sous atmosphère protectrice, ou surgelée avec ou sans sa coquille.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

L'alimentation de la «Cozza di Scardovari» est assurée grâce aux apports élevés de particules organiques et non organiques et à la forte productivité phytoplanctonique et zooplanctonique qui caractérisent l'anse de Scardovari.

⁽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.

Plus précisément, la présence de nutriments organiques et non organiques est favorisée par les apports abondants en eau douce des ramifications du Pô, tandis que la richesse de la population phytoplanctonique et zooplanctonique est due à la faible profondeur des eaux, à la température et à la teneur en oxygène des eaux de l'anse de Scardovari. Aucun supplément nutritionnel ou aliment complémentaire n'est administré aux bivalves.

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

L'ensemencement, la croissance et la récolte de la «Cozza di Scardovari» doivent avoir lieu uniquement dans des viviers situés à l'intérieur de l'anse de Scardovari; les phases de purification, de lavage et de sélection du produit, puisqu'elles prévoient l'utilisation d'eau propre provenant de l'anse de Scardovari, doivent se dérouler dans des installations situées sur le territoire des hameaux de Scardovari, Ca' Mello et Santa Giulia dans la commune de Porto Tolle.

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

Le produit doit être ensaché dans l'aire indiquée au point 4 au sein de la chaîne de production, dès sa sortie des bassins de purification, afin de garantir la vitalité, la fraîcheur et les caractéristiques hygiéniques et sanitaires du produit et d'assurer un contrôle destiné à éviter toute fraude consistant à mélanger le produit avec des moules provenant d'autres zones de production.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'emballage doit être scellé de telle sorte que son ouverture entraîne la rupture du sceau de garantie. L'étiquette doit porter les mentions suivantes: «Cozza di Scardovari» et «Appellation d'origine protégée» ou, éventuellement, le sigle «AOP». Doivent également figurer sur l'étiquette le logo de l'appellation «Cozza di Scardovari D.O.P.», ainsi que le symbole graphique de l'Union européenne pour les AOP.



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

L'aire de production comprend l'anse de Scardovari (Sacca di Scardovari) ainsi que le territoire des hameaux de Scardovari, Ca' Mello et Santa Giulia dans la commune de Porto Tolle, dans la province de Rovigo.

Le terme «sacca» désigne une anse maritime née de la fermeture partielle d'un bras de mer, qui communique avec la mer ouverte à travers une «embouchure lagunaire».

L'anse de Scardovari est située dans la partie méridionale du delta du Pô, entre les bras du Pô di Tolle, au nord-est, et du Pô di Gnocca, au sud-ouest, délimitée au sud par les coordonnées géographiques Gauss-Boaga, type fuseau ouest, suivantes, qui désignent les deux points forains de délimitation de l'anse de la mer Adriatique:

— 4971445,99 N — 1773953,45 E

— 4967536,31 N — 1770965,25 E

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'anse de Scardovari est un environnement qui tire ses caractéristiques de la rencontre entre les eaux douces du Pô, riches en nutriments et en particules en suspension, et les eaux salées de la mer, soumises au cycle des marées.

Cet environnement est marqué par une faible salinité des eaux: en effet, grâce à l'union des eaux marines, dont la salinité est d'environ 35 %, et des eaux douces du fleuve, il est possible de maintenir dans la zone une concentration saline qui varie entre 10 % et 30 %, avec une moyenne d'environ 20 %. Les eaux du fleuve assurent aussi un apport important de nutriments et une richesse en particules organiques en suspension.

Les bas-fonds de l'anse, dont la profondeur maximale est de 3 mètres, permettent une bonne diffusion de la lumière dans toute la colonne d'eau et créent des conditions de température idéales, plus élevées en moyenne qu'au large, ainsi qu'une production phytoplanctonique élevée. En outre, le renouvellement des eaux, assuré par les marées, crée des conditions hydrodynamiques idéales ainsi qu'une bonne oxygénation des eaux et, partant, un milieu favorable à la croissance des mollusques.

La première coopérative de pêcheurs locaux de l'anse de Scardovari fut créée en 1936. La transformation du territoire au siècle dernier a été très rapide et est due tant à l'action de l'homme qu'à des facteurs anthropiques et naturels. La configuration actuelle de l'anse de Scardovari date de l'inondation de 1966. C'est à compter de ce moment-là que l'on entreprit, à titre d'expérimentation, d'élever des moules dans de petits viviers au sein de l'anse, comme activité de substitution à la pêche en mer, ainsi qu'en témoigne notamment le rapport du conseil d'administration de la coopérative de pêcheurs sur l'installation de purification des moules de Scardovari dans les années 80. La qualité du produit tient aussi au savoir-faire des opérateurs. C'est à compter des années 60 que ceux-ci entreprirent, à titre d'expérimentation, d'élever des moules dans de petits viviers au sein de l'anse, comme activité de substitution à la pêche en mer. L'activité d'élevage, pratiquée dans un cadre familial ou associatif, met en œuvre des techniques traditionnelles et essentiellement manuelles de préparation des viviers et de transformation du produit, qui consistent à séparer et espacer les moules, à éliminer les parasites et à trier les mollusques selon leur calibre dans les différents «catins» afin d'optimiser leur croissance.

5.2. Spécificité du produit

La «Cozza di Scardovari» se distingue par la faible teneur en sodium de sa chair (moins de 210 mg/100 g de produit), qui est nettement inférieure à celle des autres bivalves élevés en mer ouverte et qui rend le produit particulièrement agréable et délicat au palais et la chair douce.

La «Cozza di Scardovari» présente également un indice de condition élevé (supérieur à 25 %), qui détermine le bon taux de remplissage du coquillage lié au métabolisme élevé et au développement remarquable de la partie comestible. Ce développement, qui s'opère en huit ou neuf mois seulement à compter du captage du naissain, permet d'obtenir une productivité élevée propre à la «Cozza di Scardovari».

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)

Les caractéristiques qualitatives, physiques et organoleptiques de la «Cozza di Scardovari» découlent de l'environnement particulier que constitue l'anse de Scardovari, dont le mollusque tire son nom. Plus particulièrement, la faible salinité des eaux de l'anse dans laquelle la «Cozza di Scardovari» est produite explique la faible teneur en sodium de sa chair (moins de 210 mg/100 g de produit) et, partant, son goût particulièrement agréable, délicat et doux au palais.

La richesse en particules organiques en suspension et la productivité phytoplanctonique élevée des eaux peu profondes de cette anse expliquent le métabolisme élevé de ce mollusque et le développement remarquable de sa partie comestible (indice de condition supérieur à 25 %), ainsi que la rapidité de sa croissance.

Les caractéristiques géographiques et morphologiques de l'anse de Scardovari (eaux peu profondes, renouvellement constant des eaux dû au cycle des marées, conditions idéales en termes de température, d'oxygénation et d'hydrodynamisme) et le professionnalisme des opérateurs qui appliquent des techniques traditionnelles de production et d'élevage influent directement sur le bien-être des bivalves et leur permettent de se développer davantage et de manière plus uniforme, tout en garantissant un contrôle de la qualité.

Des photos prises lors de la Fête de la «Cozza di Scardovari», dans les années 1980, témoignent de la renommée de l'appellation et du produit; de nos jours, la production de moules dans l'anse de Scardovari est une activité de premier plan, qui occupe un grand nombre d'opérateurs et d'entreprises familiales, et ce produit est connu aussi bien des consommateurs italiens que des Européens.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. L'administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition d'enregistrement de l'appellation d'origine protégée «Cozza di Scardovari» au *Journal officiel de la République italienne* n° 271 du 21.11.2011.

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 site 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) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽³⁾ Cf. note 2.