

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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 180/10)

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⁾.

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⁾****«PEMBROKESHIRE EARLIES»/«PEMBROKESHIRE EARLY POTATOES»****N° CE: GB-PGI-0005-01087-29.01.2013****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes»

2. État membre ou pays tiers

Royaume-Uni

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

«Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» est le nom donné aux pommes de terre immatures de l'espèce *Solanum tuberosum*, de la famille des solanacées. Ces pommes de terre doivent être plantées, cultivées et récoltées dans l'aire délimitée, le comté de Pembrokeshire dans l'ouest du Pays de Galles.

La pomme de terre est de petite taille (15 à 70 mm de diamètre), de forme ronde ou ovale, avec une peau douce et une odeur et un arôme spécifiques, forts, frais, de terre et de noisette. Elle a une texture crémeuse et une couleur blanche à jaune clair qui est constante sur l'ensemble de la pomme de terre. Les tubercules de semence sont plantés à partir de la mi-février chaque année (mais peuvent l'être dès la fin du mois de janvier sur les terrains côtiers qui ne connaissent pas le gel) et sont récoltés entre le début du mois de mai et la fin du mois de juillet. Il s'agit d'une récolte beaucoup plus précoce que dans d'autres parties du Pays de Galles, car le climat plus doux et les sols fertiles, bien travaillés et bien drainés de l'aire géographique délimitée diminuent le risque de gel par rapport aux autres zones situées à l'intérieur du Pays de Galles.

⁽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.

Les qualités tout à fait particulières des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» découlent de la douceur du climat et des sols exceptionnels du Pembrokeshire permettant de planter, cultiver et récolter la pomme de terre tôt dans l'année. La brièveté de leur saison de culture et leur fraîcheur leur confèrent une saveur de «terre» fraîche caractéristique des pommes de terre primeurs.

Les pommes de terre sont vendues soit au poids en vrac, soit emballées par catégorie de poids, selon les besoins des clients.

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*

Les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» doivent être plantées, cultivées et récoltées dans l'aire géographique délimitée.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage doit comporter soit la mention «Pembrokeshire Early Potatoes», soit la mention «Pembrokeshire Earlies».

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

Le comté de Pembrokeshire dans l'ouest du Pays de Galles.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le comté de Pembrokeshire se trouve à l'extrémité ouest du Pays de Galles et est entouré par la mer sur trois côtés. Le Pembrokeshire bénéficie de la chaleur générée par la mer, qui est réchauffée par la dérive nord-atlantique du Gulf Stream. Le Gulf Stream est un courant chaud qui réchauffe davantage la côte occidentale de la Grande-Bretagne que la partie orientale. C'est l'effet de réchauffement de la mer et la stabilité du climat qui permettent aux sols du Pembrokeshire de se réchauffer plus rapidement et au comté de produire des pommes de terre primeurs. L'effet de réchauffement du climat limite également le risque de gel, ce qui permet d'éviter les dommages qui pourraient être causés à la nouvelle culture.

Le sol et le climat de l'aire délimitée sont à l'origine de la réputation des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes». Ce sont ces conditions pédoclimatiques qui permettent aux «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» d'être cultivées et récoltées tôt dans l'année. La courte et précoce saison de culture produit une pomme de terre de petite taille présentant une saveur fraîche et typique de terre et un arôme de noisette.

La structure géologique du Pembrokeshire est composée de blocs rocheux extrêmement anciens datant du précambrien et du paléozoïque inférieur et supérieur, et ces roches produisent des sols particuliers. La plupart des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» sont cultivées sur des sols de grès rouge sur des versants côtiers exposés au sud, qui, par essence, sont fertiles, bien travaillés et bien drainés, et se réchauffent rapidement au printemps. Le climat tempéré du Pembrokeshire et ses sols fertiles permettent une saison de culture moyenne de 9 mois, ce qui est plus long et plus précoce que dans d'autres comtés du Pays de Galles. Le sol est caillouteux et bien que les pierres les plus grosses puissent être enlevées pour limiter les dommages causés aux tubercules, les plus petits cailloux restants aident le sol à se réchauffer en conservant la chaleur du champ pendant la nuit.

5.2. *Spécificité du produit*

Les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» se caractérisent par leur aspect et leur goût typiques, qui font leur réputation. Cette réputation et la demande du produit s'appuient sur le fait que ce sont les pommes de terre les plus précoces du Pays de Galles et qu'elles présentent un aspect, un goût et une consistance particuliers.

Au cours du processus de préparation des sols, des pierres de petite taille sont conservées dans le sol pour favoriser le réchauffement de ce dernier. Quand les températures du sol approchent les 10 °C, l'on procède au hersage du sol pour continuer de l'ameublir afin de le rendre aussi fin et bien drainé que possible. Le sol est travaillé en sillons peu profonds, et les pommes de terre sont plantées manuellement ou mécaniquement. Pour permettre une croissance rapide, les semences sont plantées dans le sol à une profondeur d'environ 75 mm, avec la même quantité de sol au-dessous. Ces sillons peu profonds permettent un réchauffement plus rapide du sol et facilitent une émergence précoce. La petite taille des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» au moment de la récolte exige des sillons peu profonds.

Les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» sont de petite taille en raison de leur jeune âge au moment de la récolte. Elles se distinguent par un goût et un arôme caractéristiques, frais, forts, de terre et de noisette. Au cours des deux premières semaines suivant la récolte, la peau des pommes de terre est douce et fragile et requiert une manipulation délicate. Les pommes de terre sont récoltées à la main et vendues avec la terre pour éviter leur détérioration. Au fur et à mesure que l'on avance en saison la peau de la pomme de terre durcit suffisamment pour permettre une récolte soignée à la machine, mais la nature de la pomme de terre, jeune et délicate, implique que la récolte à la machine soit toujours effectuée avec le plus grand soin.

Les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» existent depuis longtemps et sont largement appréciées par l'industrie alimentaire, tant au Royaume-Uni que dans le monde. Il s'agit d'un produit de qualité utilisé par de nombreux grands chefs et gastronomes, et son nom apparaît régulièrement sur les cartes de ces derniers. Nombre de restaurateurs réputés et d'entreprises du secteur agroalimentaire affichent leur préférence pour cette pomme de terre de primeur.

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)*

La réputation et la demande de «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» s'appuient sur le fait que ce sont les pommes de terre les plus précoces du Pays de Galles et qu'elles disposent d'un goût et d'un arôme spécifiques, forts, frais, de terre et de noisette. Le climat de l'aire géographique délimitée et les sols fertiles, caillouteux, bien travaillés et bien drainés favorisent un réchauffement rapide des sols permettant au Pembrokeshire d'avoir la saison de culture la plus précoce et la plus longue du Pays de Galles. Cela permet aux «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» d'être plantées, cultivées et récoltées plus tôt que dans toute autre région à l'intérieur du Pays de Galles. Cette récolte si précoce des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» leur confère des propriétés organoleptiques qualitativement différentes de celles des tubercules parvenus à maturité.

Les producteurs de «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» ont une connaissance innée des caractéristiques locales et des aptitudes particulières liées à la culture de ces pommes de terre primeurs. Celles-ci sont spécifiques de l'aire et de cette culture, se sont développées au fil des années et se transmettent d'une génération à l'autre. La préparation du sol est importante. Souvent de petits cailloux sont laissés dans le sol pour faciliter son réchauffement, et les cultivateurs doivent disposer des compétences et de l'expérience nécessaires pour savoir à quel moment les pommes de terre germées sont au stade de développement optimal pour être plantées. Afin de choisir le bon moment pour planter en vue d'accroître les rendements, il est nécessaire de connaître et de comprendre une combinaison de facteurs, tels que l'état du sol, la température du sol et les conditions climatiques. En outre, quand les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» sont récoltées pour la première fois, elles sont ramassées à la main (et non récoltées mécaniquement) et vendues avec la terre qui les entoure afin de protéger la fine peau de la pomme de terre.

L'histoire de l'aire délimitée se confond avec celle de la pomme de terre primeur et met en lumière l'importance économique et culturelle des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» pour le comté de Pembrokeshire. Redcliffe Salaman constate dans son ouvrage «The History and Social influence of the potato» (L'histoire et l'influence sociale de la pomme de terre) que, dès 1776, la culture de la pomme de terre était largement répandue dans le Pembrokeshire. Au cours de la deuxième guerre mondiale, une superficie importante de pommes de terre était cultivée dans le Pembrokeshire et l'importance de la culture de la pomme de terre primeur du Pembrokeshire a continué de croître dans le comté tout au long des années 1950 et jusqu'à ce jour. Un groupe pour la commercialisation de la pomme de terre du Pembrokeshire a été créé dans les années 1980 et, en 1995, une usine de transformation a été construite. Celle-ci procède aujourd'hui au triage et à la transformation des «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» pour différents marchés.

Les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» ont la réputation d'être des produits de qualité et sont bien implantées et largement reconnues par l'industrie alimentaire au niveau local dans le Pembrokeshire, au Pays de Galles, au Royaume-Uni et à l'étranger. Il s'agit d'un produit de qualité

utilisé par de nombreux grands chefs et gastronomes, et son nom apparaît régulièrement sur les cartes de ces derniers en tant que spécialité régionale. Bien qu'elles puissent être servies de nombreuses manières, elles sont le plus souvent simplement cuites à la vapeur lorsqu'elles sont fraîches et accompagnées de beurre. Des restaurateurs réputés et des entreprises du secteur agroalimentaire affichent leur préférence pour ces pommes de terre primeurs.

Owen Hall, chef à l'hôtel Wolfscastle, Pembrokeshire, Pays de Galles

«...selon moi, les "Pembrokeshire Earlies" ont une saveur unique en raison de la richesse des sols du Pembrokeshire.»

En 2009, les «Pembrokeshire Earlies»/«Pembrokeshire Early Potatoes» ont reçu plusieurs récompenses au concours du «Vrai goût du Pays de Galles».

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/pembrokeshire-early-potatoes-pgi-120907.pdf>

⁽³⁾ Cf. note 2.