

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 232/07)

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⁾

«DITHMARSCHER KOHL»

N° CE: DE-PGI-0005-01015-18.07.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Dithmarscher Kohl»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

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

Le «Dithmarscher Kohl» est un chou blanc (*Brassica oleracea convar capitata* L.) ou un chou rouge (*Brassica oleracea convar capitata* var. *rubra* L.) appartenant à la famille botanique des crucifères (bot.: *Cruciferae* ou *Brassicaceae*).

Les types de chou cultivés dans la région de Dithmarschen se caractérisent par une fine couche de feuilles, une consistance croquante, un petit trognon et un goût puissant, onctueux et rond. Par ailleurs, les choux blancs ont une coloration verte intense jusque dans les couches de feuilles les plus profondes et les choux rouges ont une coloration rouge violacée intense avec peu de parties blanches. Tous les types sont aptes au stockage.

Le Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V. (association de conseil pour la culture des légumes de Dithmarschen) réalise chaque année des essais sur différents types de choux et conseille ceux qui réunissent les caractéristiques susmentionnées.

Le chou est une plante en rosette qui meurt après la floraison et la constitution du fruit. Elle dispose de tiges recourbées dont les feuilles, en raison des entre-nœuds courts, sont très denses et ne se déploient pas malgré le fort développement des branches. Les têtes du chou rouge et du chou blanc sont très compactes, car leur croissance lente et régulière ne permet que très peu le stockage d'air entre les couches de feuilles. Les feuilles forment une tête qui peut se développer de façon arrondie, fortement ou légèrement aplatie, ronde, très ronde, en forme de ballon ou d'œuf.

Les choux blancs et les choux rouges sont riches en fibres alimentaires et en minéraux, comme le potassium et le fer, et présentent une valeur nutritionnelle particulièrement appréciable.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

—

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

Toutes les étapes spécifiques depuis la culture du chou jusqu'au conditionnement et au stockage ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Au moment de la récolte, le chou est coupé à la main et posé délicatement dans de grandes caisses. Cette étape nécessite expérience et adresse car chaque point de pression aurait une influence néfaste sur l'aptitude à la conservation. Les grandes caisses sont stockées dans un entrepôt «normal» sans réfrigération supplémentaire jusqu'au mois de février environ et ensuite dans un entrepôt frigorifique à 0,5 °C jusqu'en juillet. Le conditionnement du chou a lieu après la récolte ou après l'entreposage. Le trognon est alors fraîchement coupé et les premières feuilles de couverture sont enlevées.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

Le district de Dithmarschen dans le Schleswig-Holstein est l'un des deux districts de la côte occidentale situés dans le Land le plus septentrional d'Allemagne. Dithmarschen est totalement entouré d'eau: au nord, par le cours du fleuve Eider, à l'est, par le canal qui relie la mer du Nord à la Baltique, au sud, par l'Elbe, et à l'ouest, par la mer du Nord.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région de Dithmarschen est particulièrement adaptée à la culture du chou. Son climat se caractérise par la proximité immédiate de la mer du Nord. Il règne un climat atlantique avec des hivers et des étés doux. La quantité de pluie est la plus élevée au cours des mois de juillet et d'août qui sont décisifs pour la croissance (env. 80 mm/mois). Dans la zone de production de Marsch, les premières gelées n'ont lieu en général que vers la fin du mois d'octobre. De cette façon, les têtes peuvent être stockées dans des conditions frigorifiques optimales (5-12 °C), sans avoir à subir le gel. Les conditions climatiques sont également optimales en termes de douceur lors des mois de plantation que sont avril et mai. Au cours de l'année, la région de Dithmarschen connaît environ 270 jours de vent d'une force supérieure à 4 Beaufort. En raison du vent, les changements de temps sont souvent rapides, même si les conditions climatiques occidentales venant directement de la mer du Nord sont prédominantes.

La zone de production dispose d'un sol exceptionnellement riche. La plaine calcaire que l'on observe principalement sur place — et qui a obtenu en 2009 le prix du «sol de l'année» décerné par l'«institut du sol de l'année» — est apparue à la suite d'inondations régulières. De ce fait, les couches de minéraux salins et calcaires qui se sont déposées contiennent un fort taux d'éléments organiques. L'endiguement et l'assèchement ont conduit à l'oxygénation des couches et au lessivage des sels. Ainsi se sont formées le long de la côte, à partir des sédiments marins vaseux et calcaires, ce que l'on appelle des plaines calcaires (qui contiennent jusqu'à 9 % de carbonate). La plaine calcaire doit sa fertilité, d'une part, aux vers de terre (jusqu'à 500 au m²), qui favorisent le calcium et, d'autre part, aux importantes réserves de nutriments. Dans le monde entier, les plaines calcaires font partie des terres cultivables les plus productives. Les importantes réserves de nutriments contenues dans les substances organiques qui composent le sédiment et les minéraux peu altérés, de même qu'une très bonne capacité de stockage de l'eau, conjuguée à une régulation par l'homme des eaux du sous-sol, font de ce type de sol une condition essentielle au succès et à l'ampleur de la culture du chou dans cette région. Les propriétés du sol favorisent grandement la santé des cultures. En raison du pH élevé du sol, entre 7,2 et 7,5, la région n'est pratiquement pas touchée par la hernie du chou. L'infestation par l'agent *Plasmodiophora brassicae* a lieu principalement sur des sols humides et basiques ayant tendance à l'engorgement hydrique. Avec l'augmentation du pH, notamment à partir de 7,2, aucune nouvelle infection n'est constatée dans la majorité des cas. Il s'agit d'une condition préalable importante à la large diffusion de la culture du chou à Dithmarschen.

Ce développement a été dès le début accompagné par la recherche et par la sélection des espèces. Les types de chou cultivés à Dithmarschen, par exemple le Kalorama, le Storema ou le Reguma — le suffixe «ma» indiquant ici que le lieu de culture se situe dans la commune de Marne — se caractérisent par leur bonne capacité d'entreposage et leurs propriétés sanitaires. L'association «Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V.» publie chaque année les résultats de l'exposition consacrée aux espèces de

choux pommés dans la revue intitulée «Dithmarscher Gemüse-Info». Chaque année, plus de 100 essais d'espèces de chou sont effectués et donnent des informations sur l'uniformité, le rendement et la santé, ainsi que sur les qualités intrinsèques et la valeur agricole.

Ces vastes connaissances disponibles directement sur les lieux permettent aux entreprises agricoles d'être conseillées de manière optimale, notamment en ce qui concerne les spécificités régionales. La production profite de celles-ci notamment en bénéficiant d'une protection naturelle contre les maladies, par exemple la pourriture noire du chou.

5.2. Spécificité du produit

Le sol fertile et le climat équilibré permettent d'obtenir à Dithmarschen un chou aux constituants particulièrement équilibrés. Son goût est puissant, mais harmonieux, et sa consistance est fraîche et croquante.

Grâce à la bonne santé des champs, qui sont peu touchés par les maladies et les attaques de nuisibles, le «Dithmarscher Kohl» est particulièrement adapté pour un long entreposage. Les principales maladies les plus répandues au monde que sont la hernie du chou (*Plasmodiophora brassicola*), la fusariose (*Fusarium oxysporum*) et la pourriture noire du chou (*Xanthomonas campestris*) ne sont quasiment pas présentes à Dithmarschen en raison de la constitution particulière du sol (pH > 7) et du climat (températures moyennes trop faibles). Les maladies touchant les feuilles, telles que la maladie des taches noires (*Alternaria brassicae*) et la mycosphaerella (*Mycosphaerella brassicola*) apparaissent tellement rarement que les choux, qui ne sont pas prévus pour être longuement entreposés, ne sont pas traités avec des fongicides. Il en va de même avec les nuisibles. On ne rencontre quasiment jamais ici de mouche blanche (*Aleyrodes proletella*) et de Thrips (*Thrips tabaci*) en raison de la fraîcheur du climat. Le type de chou appelé Lennox est donc planté quasiment sans exception à Dithmarschen, car il n'est pas suffisamment résistant lorsqu'il est cultivé dans d'autres régions. Le chou Lennox est en revanche parfaitement adapté pour l'entreposage et constitue donc encore, pour cette raison, le principal type de chou cultivé à Dithmarschen.

Le «Dithmarscher Kohl» n'est pas un légume de saison, mais il présente une importante valeur sanitaire, de sorte que le consommateur peut bénéficier de cette bonne qualité tout au long de l'année.

Contrairement aux choux d'autres zones de production plus chaudes, les têtes du «Dithmarscher Kohl» ont une grande densité car leur croissance lente et régulière laisse peu de place au stockage de l'air entre les couches de feuilles. Cette caractéristique est essentielle pour l'aptitude à la conservation.

En complément de son potentiel antioxydant bien connu, le «Dithmarscher Kohl» contient plus de minéraux que la moyenne. Les analyses réalisées pour le compte de l'association Gemüseanbauerverband Dithmarschen e.V. ont montré que les taux de calcium, mais surtout de fer, sont plus élevés qu'en général pour les choux pommés décrits dans les livres. Selon les documents disponibles (par exemple, la Lettre d'information «Chou rouge/chou blanc» de l'Institut régional bavarois de l'agriculture), le chou blanc contient en moyenne 45 mg de calcium pour 100 g de matière fraîche. Le chou blanc de Dithmarschen contient quant à lui en moyenne entre 50 et 70 mg de calcium pour 100 g de matière fraîche. Selon les documents disponibles, la teneur en fer du chou blanc est normalement de 0,5 mg pour 100 g de matière fraîche. Le chou blanc de Dithmarschen contient quant à lui en moyenne entre 0,6 et 1,6 mg de fer pour 100 g de matière fraîche. Ceci s'explique par le fait que ces deux minéraux sont également très présents dans les sols de Dithmarschen, notamment dans la plaine calcaire qui prédomine dans la région.

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)

En raison du climat optimal et des propriétés également optimales du sol dans l'aire géographique délimitée, la longue tradition de culture du chou et les traditions liées à cette culture à Dithmarschen ont conduit à ce que les choux pommés de cette région disposent d'une bonne réputation en tant que spécialité régionale auprès des consommateurs.

Le vent et les conditions climatiques apportent deux avantages décisifs pour la culture du chou. Les changements de temps fréquents apportent les quantités de pluie nécessaires, de sorte que la plante bénéficie de suffisamment d'eau au cours de la phase végétative. La plaine calcaire qui prédomine à Dithmarschen dispose d'une bonne capacité de stockage de l'eau. Le second avantage lié aux conditions météorologiques est l'orientation du vent. Les vents d'ouest sont prédominants de sorte que la pression

des nuisibles est maintenue naturellement à un faible niveau. L'air «sain» de la mer du Nord contribue à ce que le chou soit moins exposé aux nuisibles, comme la piéride du chou, que dans d'autres régions. Le facteur encore plus décisif est le faible potentiel de spores fongiques, si bien que peu de produits phytosanitaires sont nécessaires pour obtenir une excellente capacité de conservation. La croissance lente du chou, liée aux conditions climatiques, donne des têtes lourdes et fermes qui laissent peu de place au stockage de l'air et présentent donc une excellente capacité de conservation et une consistance croquante.

La tradition de la culture du chou à Dithmarschen est vieille de plus de 100 ans. Ainsi, en 1888, une annonce dans un journal intitulé «Glückstädter Gemüsefabrik» fut l'occasion pour le jardinier Eduard Laß de commencer la culture du chou à Wesselburen. Depuis cette époque, le «Dithmarscher Kohl» est cultivé dans la région et a connu depuis une croissance économique constante. Depuis plus de 120 ans, les producteurs installés dans l'aire géographique se transmettent de génération en génération leur savoir-faire et leur expérience en matière de culture des choux. Ce savoir-faire et cette expérience sont une garantie de qualité et le fondement d'une commercialisation réussie. Avec une surface de culture de 2 500 ha, Dithmarschen est l'une des plus grandes zones de production de choux d'un seul tenant en Europe. Le «Dithmarscher Kohl» est un important indicateur de la santé économique de la région. De plus, le «Dithmarscher Kohl» a une grande importance pour la région sur le plan touristique et culinaire. Ces circonstances, conjuguées à l'histoire de la culture du chou à Dithmarschen, ont été largement décrites dans la littérature (voir «Kohlgeschichte(n) — Aus dem Anbaubereich hinter Dithmarschens Deich», Klaus Gille, Verlag Boyens & Co.).

De nombreuses manifestations sont organisées autour du «Dithmarscher Kohl» et la récolte annuelle est un événement qui attire de nombreux touristes venant d'autres régions. Les «Dithmarscher Kohltage» (Journées du chou de Dithmarschen) jouissent d'une réputation dépassant les limites régionales et attirent plus de 300 000 personnes à Dithmarschen chaque année [source: «Dithmarschen feiert den Kohl» (Dithmarschen fête le chou), Hamburger Abendblatt du 20 septembre 2006]. Pour l'économie, la vie politique, l'administration, de nombreuses associations et clubs ainsi que pour les citoyennes et les citoyens, les nombreuses activités liées aux six jours que dure la récolte des choux chaque année constituent le plaisir de l'automne. La coupe traditionnelle des choux est régulièrement suivie depuis de nombreuses années par le ministre-président du Land de Schleswig-Holstein et par le président du district de Dithmarschen. Lors des «Dithmarscher Kohltage», de nombreux établissements gastronomiques proposent également en dehors de la région des spécialités à base de chou. Cette tradition existe depuis de nombreuses années puisque les premiers «Dithmarscher Kohltage» ont eu lieu en 1987.

La «Deutsche Kohlstraße» (route allemande du chou) passe aussi à Dithmarschen et contribue également en dehors de la pleine saison du chou à attirer des touristes et des personnes intéressées et à les informer sur les produits. La route traverse entièrement le district de Dithmarschen et permet de voir de nombreux lieux touristiques et des endroits où les visiteurs pourront être en contact direct avec les agriculteurs et obtenir des informations complètes sur le chou sous de nombreuses formes. Parmi les activités proposées figurent les visites des entrepôts, des lieux de conditionnement ou du «Kohlseum Wesselburen» (ancienne usine de fabrication de la choucroute, actuellement centre d'information sur le chou). On y trouve le musée du chou de Dithmarschen ainsi qu'un atelier de choucroute et un marché fermier qui attirent tout au long de l'année plusieurs milliers de visiteurs.

Dans le cadre des «Dithmarscher Kohltage», les agricultrices de la région désignent deux jeunes femmes du district de Dithmarschen qui deviennent pour un an les «Dithmarscher Kohl-Regentinnen», les représentantes officielles des «Dithmarscher Kohltage». La mission des «Dithmarscher Kohl-Regentinnen» dépasse largement les frontières du Land. Elles représentent ainsi régulièrement le «Dithmarscher Kohl» lors de manifestations comme l'«Internationale Grüne Woche» (Semaine verte internationale) à Berlin et participent à de nombreux événements avec des représentants des médias de la presse, de la radio et de la télévision. Cela contribue également à faire connaître le «Dithmarscher Kohl» bien au-delà des limites de la région.

Une enquête réalisée en 2009 auprès de consommateurs représentatifs démontre que le «Dithmarscher Kohl» est non seulement connu d'environ 80 % des consommateurs dans le Schleswig-Holstein, mais que ceux-ci estiment également qu'il s'agit d'un produit de qualité disposant d'une bonne réputation. Enfin, l'enquête montre également que 37 % des personnes interrogées sont prêtes à payer plus pour le «Dithmarscher Kohl» que pour un chou semblable d'une autre provenance.

Les conditions naturelles énumérées ci-dessus qui sont typiques du territoire de Dithmarschen, notamment le climat atlantique bénéficiant de pluies suffisantes, de peu de gel et de beaucoup de vent, de même que les propriétés du sol (plaine calcaire) ont favorisé la culture du chou dans cette région géographique délimitée et ont contribué à la longévité de cette tradition de plus de 100 ans et à ce que

Dithmarschen soit devenue l'une des plus grandes zones de production de choux d'un seul tenant en Europe. Dans le cadre de cette évolution, un important savoir-faire a été développé sur place, tant dans la sélection des espèces qu'en matière de culture des choux, qui contribue lui-même à la production d'un chou de grande qualité à Dithmarschen. Ces circonstances ont fait connaître Dithmarschen bien au-delà des limites de la région pour le chou qu'on y produit et ont conféré au «Dithmarscher Kohl» une bonne réputation auprès des consommateurs en tant que produit régional traditionnel en raison de son origine géographique. Diverses manifestations touristiques, culinaires et d'information autour du «Dithmarscher Kohl» contribuent à le faire connaître et à renforcer la bonne réputation du produit.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/30500>

⁽³⁾ Cf. note 2.