

## 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 237/06)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

«SZENTESI PAPRIKA»

N° CE: HU-PGI-0005-0912-30.11.2011

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Szentesi paprika»

**2. État membre ou pays tiers**

Hongrie

**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**

L'indication géographique protégée «Szentesi paprika» désigne les fruits cultivés par forçage des types variétaux et des variétés énumérés de *Capsicum annuum*.

Lors de leur mise sur le marché, les produits couverts par l'IGP «Szentesi paprika» doivent dans l'ensemble être intacts, sains, et les différents types variétaux doivent quant à eux posséder les caractéristiques suivantes:

a) Poivron blanc à farcir (TV) (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

À maturité, le «Szentesi paprika» blanc est doux au toucher, sa peau est lisse, glissante; il est épointé et recourbé à son extrémité et sa chair est croquante et épaisse. Sa surface est lisse, il est de couleur crème brillante (ivoire). Il est de forme conique, mesure de 60 à 120 mm de longueur et 40 à 70 mm de largeur; il se compose généralement de trois ou quatre lobes; l'épaisseur de sa chair varie de 4 à 7 mm, sa texture est ferme, sa peau est fine; son parfum de poivron est intense, aromatique et doux.

Variétés cultivées: Hó, Cibere, Century, Hurricane, Bronson, Emese, Kurca, Creta, Joker, Karma, Bravia (RZ35862), Kalota, Brendon, Antal, Zalkod, Censor, Celtic, Cinema, Glorietta, Dimentio, E-49.39615, Galga, Claudius, Skytia.

b) Piment fort pointu (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

La surface du «Szentesi paprika» fort pointu est brillante, lisse ou légèrement ondulée; il est long et pointu. Il présente une couleur vert clair, moyen ou foncé, et mesure de 150 à 250 mm de long et 20 à 50 mm de large; il se compose généralement de deux ou trois lobes, l'épaisseur de sa chair est de 3 à 4 mm, sa texture est ferme, sa peau est fine. Le produit dégage un parfum de poivron intense, il est piquant et présente un arôme et un goût agréables.

Variétés cultivées: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais.

Les variétés cultivées présentent une valeur de piquant comprise entre 2 500 et 5 000 sur l'échelle de Scoville.

c) Poivron de Kápia (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Le «Szentesi paprika» du groupe Kápia est de forme conique, légèrement aplatie; sa surface est lisse, brillante, de couleur veloutée rouge foncé à maturité. Il mesure 60 à 120 mm de longueur et 40 à 70 mm de largeur; il se compose typiquement de deux ou trois lobes. L'épaisseur de sa chair varie de 4 à 7 mm, sa texture est ferme, sa peau est d'épaisseur moyenne. Le fruit a une saveur sucrée intense, un parfum de paprika moulu et il est doux.

Variétés cultivées: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus.

d) Poivron-tomate (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Le poivron-tomate «Szentesi paprika» a une forme bien caractéristique: c'est une sphère aplatie à la surface lisse, brillante, de couleur rouge sombre à maturité. D'un diamètre variant de 60 à 120 mm et d'une longueur de 40 à 60 mm, il se compose typiquement de trois ou quatre lobes, l'épaisseur de sa chair est de 5 à 7 mm, sa texture est ferme, sa peau est fine, il dégage un parfum de poivron intense et il est doux.

Variétés cultivées: Pritavit, Kabala, Bihar.

Au sein des différents types variétaux, la gamme des variétés indiquées ci-dessus pouvant être mises en culture peut varier chaque année.

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 étapes du processus de production du «Szentesi paprika» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4:

- la production et la culture des plants de poivron,
- en particulier la culture intégrée et biologique de certains types variétaux et de certaines variétés,
- le choix de la période de production,
- la mise en place d'une zone de culture,
- la préparation et la fertilisation du sol,

- la plantation,
- la préparation des structures de soutien,
- les travaux d'entretien des plantes (phytotechnique),
- l'arrosage et l'apport en substances nutritives,
- la régulation des conditions climatiques,
- l'application de méthodes de traitement antiparasitaire intégrées et écologiques,
- la cueillette, la préparation du produit, le préstockage/stockage,
- l'élimination des restes de culture, le nettoyage et la désinfection des installations de production.

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

Le calibrage, le conditionnement et l'étiquetage du «Szentesi paprika» ont lieu chez le producteur ou dans toute autre installation appropriée, dans l'aire géographique délimitée.

Conditionnés par lots: plateaux, paniers, sacs en polyéthylène (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 poivrons/unité); conditionnés au poids: paniers, mailles Raschel (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg de poivrons/unité) ou cartons: dans des emballages M10, M20, M30 (2,5, 10, 12, 14 kg de poivrons/unité). Le type d'emballage de certains types variétaux peut changer à tout moment en fonction des nécessités commerciales.

Afin de préserver la qualité et l'homogénéité caractéristiques de chaque type variétal, et plus spécifiquement de chaque variété, ainsi que le goût, le parfum, les arômes, la texture et l'intégrité qui font la spécificité de l'IGP «Szentesi paprika», mais aussi afin d'assurer la traçabilité des produits, le conditionnement doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

- La combinaison de mots «Szentesi paprika» doit figurer sur les emballages.
- Une étiquette à codes-barres permettant la traçabilité du «Szentesi paprika» doit être apposée.

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

L'aire de production du «Szentesi paprika» couverte par l'indication géographique protégée (IGP) se situe dans le département de Csongrád et constitue une zone homogène.

La culture du «Szentesi paprika» a lieu dans les limites administratives des localités du département de Csongrád énumérées ci-après: Derekegyháza, Fábiansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár et Szentés.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs affectant la qualité de la culture du poivron, en particulier les conditions de température et de luminosité, ainsi que les conditions pédologiques et hydrographiques ont créé un environnement particulièrement favorable au développement de la culture irriguée du poivron propre à la région de Szentés, qui a commencé grâce au travail de pionnier des «maraîchers bulgares» (maraîchers ayant recours à des méthodes particulières à petite échelle, à la culture forcée en serres chaudes et à l'irrigation) qui se sont installés dans la région pendant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

C'est dans le Sud-Est de la Hongrie, dans l'un des bassins les plus profonds de la Grande Plaine, que se trouve la zone de culture traditionnelle de la région de Szentés. Du point de vue topographique, la zone occupe une place très particulière, car s'y étendent les terres les plus basses du pays; le relief présente trois versants, qui descendent depuis les départements voisins jusqu'à la vallée de la Tisza. Le cours d'eau le plus important du système hydrographique de la région est la Tisza, qui en délimite aussi par la même occasion la physionomie géographique tout entière. En raison de la multitude d'eaux

de surface typiques de la région, les types de sols dominants sont les sols calcaires et les sols solonchiques des plaines de tchernoziom. Les sols de la zone de production présentent de bonnes caractéristiques physiques, une texture granuleuse, un réchauffement rapide, une légère alcalinité, une richesse en eau et en substances nutritives, ainsi qu'une teneur élevée en humus et une épaisse couche arable.

Lors de la production du «Szentesi paprika», parmi les facteurs climatiques conférant aux fruits leurs qualités intrinsèques, la lumière et le nombre d'heure d'ensoleillement, d'une part, et les températures et la quantité de chaleur irradiée, d'autre part, jouent un rôle déterminant. La zone de culture traditionnelle de la région de Szentes est principalement dominée par des caractéristiques climatiques continentales. La durée d'ensoleillement est répartie uniformément dans la région. L'ensoleillement annuel est de 2 050 heures en moyenne. Si l'on tient compte des tendances de la température moyenne annuelle dans la zone de production, celle-ci fait partie des zones les plus chaudes du pays. La température moyenne annuelle est + 10-11 °C, la chaleur totale de la période de croissance s'élève quant à elle à 3 200-3 300 °C, ce qui est très favorable à la culture du poivron qui a besoin de chaleur.

En ce qui concerne les précipitations annuelles, cette région est toutefois la plus pauvre du pays avec des précipitations de 500 à 550 mm en moyenne annuelle. La répartition précise des précipitations dans l'année est la suivante: 40 % se produisent pendant l'hiver et 60 % pendant l'été. C'est la culture irriguée développée grâce aux conditions hydrographiques favorables — et mise en œuvre par les maraîchers bulgares — qui a ainsi permis la production de poivron consommatrice d'eau.

## 5.2. Spécificité du produit

Les principales valeurs et caractéristiques organoleptiques du «Szentesi paprika» originaire de l'aire géographique sont les suivantes: il a un goût prononcé, épicé, doux ou piquant; il est doté d'un parfum de poivron intense, ou qui évoque le paprika moulu; sa peau est fine. La chair des fruits varie de 3 à 7 mm d'épaisseur, ce qui permet de profiter pleinement des saveurs et des arômes même quand on le consomme comme produit frais, ce qui est généralement le cas.

Le «Szentesi paprika» blanc: à maturité, il est doux au toucher, sa peau est lisse, glissante; il est épointé et recourbé à son extrémité et sa chair est croquante et épaisse. Le parfum et les arômes du poivron frais sont particulièrement caractéristiques, ce qui est ainsi formulé dans l'expression populaire des consommateurs: «Le poivron de Szentes a du goût».

La surface du «Szentesi paprika» fort pointu est brillante, lisse ou légèrement ondulée; il est pointu et long; la texture de sa chair est ferme. Le produit dégage un parfum de poivron intense, il est piquant, il présente un arôme et un goût agréables. Le «Szentesi paprika» appartenant au groupe Kápia est de forme conique, légèrement aplatie; la texture de sa chair est ferme; sa peau est d'épaisseur moyenne. Sa surface est lisse, brillante et développe sous l'influence de l'environnement géographique (lumière, chaleur) une couleur veloutée rouge foncé particulièrement attrayante.

Le poivron-tomate «Szentesi paprika» a une forme bien caractéristique: c'est une sphère aplatie; en dépit de l'épaisseur de sa chair, sa peau est très mince et sa surface lisse; il prend une couleur rouge sombre à maturité.

## 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 avec l'aire géographique repose sur la bonne réputation dont jouit depuis longtemps le produit et sur le savoir-faire local des agriculteurs producteurs de «Szentesi paprika» qui se transmet de père en fils.

La réputation du «Szentesi paprika»

La culture irriguée du poivron propre à la région de Szentes s'est développée grâce au travail de pionnier des «maraîchers bulgares» qui se sont installés dans la région pendant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. De ce fait, la production du célèbre «Szentesi paprika» n'a jamais cessé depuis lors. La réputation du produit est toujours importante aujourd'hui, comme en témoigne le premier prix obtenu en 2006 à Debrecen, lors du salon de l'agriculture maraîchère organisée en marge de la foire agricole Farmer Expo, où 300 entreprises nationales et étrangères étaient représentées. En 2007, le poivron destiné à être consommé frais a remporté le Magyar Termék Nagydíj (grand prix du produit hongrois).

Un grand nombre de données historiques attestent du lien séculaire entre la réputation du «Szentesi paprika» et l'aire géographique. On peut faire remonter l'apparition en Hongrie du poivron doux à l'établissement des maraîchers bulgares près de Úszató major dans la région de Szegvár pendant l'hiver 1875-1876. Selon le grand recensement agricole de 1895, 92,74 % de la production totale de poivrons hongrois étaient concentrés dans la partie Sud-Est du pays, dans la région de Szentes. Les maraîchers louaient les plaines de tchernoziom et les terrains alluviaux de la région de l'actuel département de Csongrad, riches en humus et au réchauffement rapide, et choisissaient si possible un terrain en légère

penne. Ils utilisaient des graines pré-germées et des serres chaudes pour la culture précoce. Ils pratiquaient également l'interculture dans les pépinières, en cultivant par exemple à côté du poivron de jeunes plants de concombres, qui restaient en place après le repiquage du poivron. Ils repiquaient avec une petite motte les plants dépiqués. Ils procédaient à un arrosage important et régulier: ils utilisaient pour l'irrigation l'eau stagnante ayant chauffé ou l'eau provenant de cours d'eau peu profonds et à faible débit. Ils possédaient une méthode unique de collecte de l'eau et de drainage. À cette époque, dans la région de Szentes, on utilisait la roue dite à godets qui était adaptée au niveau d'eau fluctuant.

#### Savoir-faire local

Dans la zone de culture traditionnelle de la région de Szentes, la surface du sol conserve très bien la chaleur. Étant donné que le sol dans lequel le «Szentesi paprika» est cultivé absorbe davantage de chaleur qu'il ne s'en échappe, par rayonnement, aux premières heures du matin, la chaleur emmagasinée dans le sol et l'air de surface se diffuse, ce qui entraîne une élévation de la température. Le microclimat équilibré obtenu grâce à l'apport de chaleur harmonieux, associé à la culture irriguée mise en place par les maraîchers bulgares, permet de faire du «Szentesi paprika», qui est gourmand en chaleur et en eau, un produit d'une grande saveur.

Aux facteurs naturels s'ajoutent la contribution humaine des opérateurs régionaux et l'expérience pratique acquise dans la culture forcée (contrôle de la température, ventilation, protection contre le soleil, entretien des plantes) transmise au sein des familles. Le savoir-faire ainsi accumulé peut compenser les effets néfastes des conditions météorologiques extrêmes apparues ces dernières décennies, en garantissant et si possible en préservant la saveur, la couleur, l'arôme du «Szentesi paprika» ainsi que la forme intéressante spécifique de certains types variétaux.

En effet, la technologie introduite par les maraîchers bulgares pendant près de 150 ans de culture a évolué pour se conformer aux exigences de l'époque. Les facteurs essentiels à la culture du poivron ont été réévalués pendant la production, et de nouvelles méthodes de production sont apparues. Depuis les débuts jusqu'aux années 1960, on pouvait compter parmi les facteurs les plus importants dans la production les bonnes conditions du sol, le potentiel d'irrigation (Tisza, Körös et les systèmes de canaux d'irrigation), le nombre d'heures d'ensoleillement (possibilité de culture précoce) et le réchauffement du début du printemps. La période suivante s'est étendue de la fin des années 1960 à la fin des années 1980. Les producteurs de poivrons ont commencé à mettre à profit le réchauffement précoce pour la culture en serres, en tirant parti de manière optimale du nombre élevé d'heures d'ensoleillement pendant les mois d'hiver et de printemps. Dans les années 1960-1980, sous l'effet de l'énergie géothermique découverte dans la région, le «Szentesi paprika» est passé de la culture en plein air à la culture sous serres, où la culture hors-sol est répandue.

#### Référence à la publication du cahier des charges

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

Bulletin du développement rural (*Vidékfejlesztési Értesítő*), 16 novembre 2011, année LXI, numéro 6, page 317.

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/minosegpolitika>

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.