

V

(Avis)

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 239/02)

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⁾

«PATATA DELL'ALTO VITERBESE»**N° CE: IT-PGI-0005-01038-13.09.2012****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Patata dell'Alto Viterbese»

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 «Patata dell'Alto Viterbese» désigne le tubercule de l'espèce *Solanum tuberosum*, obtenu des variétés Monalisa, Ambra, Agata, Vivaldi, Finka, Marabel, Universa, Chopin, Arizona et Agria, cultivées dans l'aire délimitée visée à l'article 3, qui présente au moment de sa mise à la consommation les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques:

— forme: ovale ou ovale allongée régulière;

⁽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.

- calibre: entre 40 et 75 mm;
- peau: jaune, lisse;
- chair: jaune;
- partie comestible: 97 % au minimum.

Aucun critère limite de forme et de calibre n'est prévu pour le produit destiné à la gamme IV. Ce produit se présente sans peau et coupé selon les exigences du marché.

Caractéristiques chimiques (par 100 grammes de partie comestible)

- humidité: entre 75 et 85 %,
- amidon: 10 g au minimum.

Tolérances en matière de qualité

Les défauts sont jugés superficiels jusqu'à 3 mm de profondeur et ne sont pas pris en considération, sauf dans le cas de la galle superficielle et de défauts concernant plus de 15 % de la superficie des tubercules.

Dans chaque conditionnement destiné au marché, les tolérances de qualité suivantes sont admises:

- défauts externes des tubercules:
 - immatures, non entiers, flétris et déformés: 1 % du poids,
 - verdis: 3 % du poids,
 - galle superficielle: 3 % du poids,
 - blessures mécaniques: 3 % du poids,
 - altérations dues à des maladies fongiques: 2 % du poids;
- défauts internes des tubercules:
 - tâches de rouille: 3 % du poids,
 - tâches sous-épidermiques: 5 % du poids,
 - cœur creux: 3 % du poids;
- défauts de transformation:
 - terre adhérente: 1 % du poids,
 - terre non adhérente et autres impuretés: 0 % en poids.

Les tolérances de qualité ne peuvent en aucun cas dépasser 10 % du poids total; aucune tolérance n'est admise pour les odeurs et les goûts étrangers.

Les produits conditionnés de la gamme IV ne peuvent présenter des tâches sur plus de 5 % de leur poids.

Tolérances en matière de calibre

Les conditionnements de produit destiné au marché du frais peuvent contenir 5 % de tubercules d'un calibre inférieur ou supérieur à celui établi.

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 opérations de culture de la «Patata dell'Alto Viterbese» doivent se dérouler dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

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

Le produit peut être commercialisé directement en l'état ou conservé dans des chambres froides à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 5 et 8 °C et à une humidité relative de 88 à 93 %. Les tubercules ne peuvent rester dans les chambres froides plus de 9 mois.

Les pommes de terre peuvent être soumises à un traitement antigerminatif sous forme gazeuse.

Traitement de la gamme IV

Les pommes de terre sont lavées avec de l'eau afin de les débarrasser de la terre et d'autres impuretés éventuelles.

Elles sont ensuite dirigées vers l'épluchage mécanique et sont soumises à un premier tri qui permet d'éliminer les tubercules non utilisables à des fins alimentaires ainsi que d'éventuelles impuretés encore présentes (cailloux, matériel végétal, etc.).

Le produit est alors coupé ou poursuit sa transformation en tant que tubercule entier.

Après un deuxième tri, qui peut être manuel ou mécanique, le produit est placé dans une eau ozonisée afin de ralentir le processus d'oxydation.

Il est ensuite pesé et conditionné dans des récipients alimentaires.

La «Patata dell'Alto Viterbese» doit être conditionnée de la façon suivante:

- à l'état frais: emballage vert-bag, girsac, sacs et boîtes en carton de: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg et 5 kg; filet de: 1 kg, 1,5 kg, 2 kg et 2,5 kg; sac de: 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg et 10 kg; carton de: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg et 25 kg; caisse en bois de: 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg et 25 kg; panier de: 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg et 25 kg; plateau de: 0,5 kg, 0,750 kg et 1 kg; barquette de: 0,5 kg, 0,750 kg et 1 kg;
- gamme IV: sac en plastique alimentaire transparent, scellé, sous atmosphère contrôlée, de 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg; sacs en plastique alimentaire transparent, scellé et sous-vide, de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg; sacs en plastique alimentaire transparent, scellé, dans lequel le produit est conservé dans de l'eau, de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg; seau en plastique alimentaire transparent, scellé, dans lequel le produit est conservé dans de l'eau, de 5 kg et 10 kg.

À sa sortie de la chaîne de transformation et avant son expédition, le produit est stocké dans des unités frigorifiques, à une température comprise entre 3 et 5 °C.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La vente en vrac n'est pas autorisée, sauf dans le cas où le tubercule est étiqueté à l'unité.

L'étiquette à apposer sur les conditionnements doit comporter, outre le symbole graphique de l'UE et les mentions et informations requises par la législation, l'indication «Patata dell'Alto Viterbese» suivie du sigle IGP ou de la mention «Indication géographique protégée».

L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit.

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

Situées dans la province de Viterbe, les communes de l'aire de l'IGP sont les suivantes: Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano et Proceno.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production de la «Patata dell'Alto Viterbese» IGP se trouve sur le territoire situé au nord du Latium, dans la province de Viterbe, entre le lac de Bolsena, l'Ombrie et la Toscane. L'ensemble, qui se situe dans la zone du complexe volcanique Vulsino, se caractérise par des terres d'origine volcanique, riches en potassium, et par un microclimat influencé par le lac de Bolsena.

L'origine volcanique détermine fondamentalement la nature des terres de l'aire, qui présentent certaines particularités, comme la présence de formations laviques et pyroclastiques, ainsi qu'une texture franche sableuse à haute perméabilité et faible densité apparente. Il s'agit de terres acides, avec un pH compris entre 5 et 6,5 — auquel la pomme de terre s'adapte bien car c'est une culture qui tolère l'acidité —, et une teneur élevée en potassium (entre 600 et 1 000 ppm) et en microéléments.

Les conditions climatiques sont influencées par la présence du lac de Bolsena, imposant bassin lacustre, qui, en adoucissant les températures, crée un microclimat particulièrement favorable à la culture de la «Patata dell'Alto Viterbese».

Les précipitations moyennes de l'aire oscillent entre 850 et 1 200 mm/an et se concentrent en automne et au printemps, tandis que des conditions de sécheresse prévalent durant l'été.

Les températures moyennes annuelles varient entre 13,5 °C et 15,5 °C.

L'homogénéité des caractéristiques pédoclimatiques de l'aire est confirmée par la carte phytoclimatique du Latium, selon laquelle l'aire de production de l'IGP «Patata dell'Alto Viterbese» forme une seule et même zone: Regione Mesaxerica, Termitipo collinare superiore (submontano), Ombrotipo iperumido inferiore.

5.2. Spécificité du produit

La «Patata dell'Alto Viterbese» se caractérise par:

la couleur intense de sa chair exclusivement jaune;

la couleur uniforme de sa peau, exempte d'altérations;

une saveur intense et agréable;

une très grande variété d'utilisations gastronomiques possibles.

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 de la «Patata dell'Alto Viterbese» IGP sont déterminées par le milieu de culture (sol, climat, technique culturale, type de conservation), de sorte que le lien du produit avec son aire de production est manifeste.

Le caractère affirmé du produit tient à sa composition chimique, son pH, la présence de microéléments et de minéraux dans le sol, combinés à la proximité du lac de Bolsena.

En effet, au printemps (avril/mai), quand la pomme de terre commence son développement végétatif, les températures de l'aire de l'IGP sont comprises entre 12 et 14,5 °C, ce qui est idéal pour ces phases physiologiques du plant. En été, les températures de l'aire tendent, sous l'influence du lac de Bolsena, à monter progressivement de 17 °C à environ 24 °C au mois de juillet; durant cette période, la pomme de terre achève son cycle biologique pour arriver à la phase de maturation. Ces conditions climatiques optimales de l'aire (température inférieure à 24 °C) permettent une meilleure migration des glucides et des éléments minéraux vers les tubercules du plant.

Durant le mois d'août, l'absence de précipitations (moyenne annuelle comprise entre 800 et 1 200 mm/an) combinée à des températures élevées (pics à 30 °C), favorise la phase de maturation ou de sénescence.

En outre, la sécheresse durant la phase de récolte du produit confère des caractéristiques de qualité à la «Patata dell'Alto Viterbese», comme la couleur uniforme de la peau et l'aspect général des tubercules (la pluie favorise des phénomènes d'altération de la peau qui se manifestent par des tâches obscures).

L'ensemble des caractéristiques de la «Patata dell'Alto Viterbese» résultant de l'interaction avec le milieu ont donné naissance à une réputation attestée par une série de documents mis au jour (bulletins d'accompagnement de marchandises, factures, etc.) qui témoignent du lien historique, culturel et social établi entre le produit et le territoire. Depuis le début du XX^e siècle, des revues spécialisées, des photographies, des récits d'auteurs locaux et des témoignages cinématographiques attestent la présence de la «Patata dell'Alto Viterbese». La réputation actuelle de la «Patata dell'Alto Viterbese» est attestée par de nombreuses publications, articles et recettes. Parmi les publications les plus importantes, citons deux ouvrages de la Comunità Montana Alta Tuscia Laziale, c'est-à-dire «L'alta Tuscia nel Piatto — Guida ai Sapori e ai Saperi dell' Alta Tuscia» (2008) et «I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia» (2001), dans lesquels l'appellation «Patata dell'Alto Viterbese», citée en tant que produit typique de la zone, fait l'objet d'un chapitre spécifique qui en décrit les caractéristiques gustatives et les utilisations dans les recettes locales. La «Patata dell'Alto Viterbese» est également citée dans le cadre de la manifestation oenologico-gastronomique «Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale», qui s'est tenue à Orvieto le 9 octobre 2004. Un chapitre du guide «Tuscia a tavola — ricette, curiosità, prodotti tradizioni gastronomiche della provincia di Viterbo» d'Italo Arieti (ed. Primaprint editori in Viterbo VI edizione, 2005) est consacré à la «Patata dell'Alto Viterbese». Elle est en outre qualifiée de produit typique du Latium dans un article de la revue «Informatore Agrario» intitulé «Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione» (pages 22 à 27, novembre-décembre 2008). À noter également les annonces publicitaires sur des sites internet, qui présentent la «Patata dell'Alto Viterbese» comme un produit idéal pour la préparation des gnocchi du fait de sa texture pâteuse.

L'importance du produit dans les coutumes locales se reflète dans la tradition des fêtes — de la «Sagra degli Gnocchi», inaugurée en 1977 à S. Lorenzo Nuovo, à la «Sagra della Patata» qui se déroule depuis 1985 dans la commune de Grotte di Castro —, auxquelles participe activement la population locale. Il convient de signaler une action de promotion du produit «Patata dell'Alto Viterbese» menée par des coopératives d'agriculteurs locaux lors de présentations pomologiques des variétés cultivées et des variétés expérimentales, dont la cinquième édition s'est tenue en 2001. Le lien culturel est également mis en valeur par une large utilisation de la pomme de terre dans de nombreuses autres recettes typiques de la tradition gastronomique locale, comme la «Minestra con "l'orloge"» (soupe), appelée ainsi à cause de la découpe des pommes de terre, la «Pasta e patate» (pâtes et pommes de terre), plat de pauvre de la tradition paysanne de l'Alto Viterbese et la «frittata di patate» («omelette» de pommes de terre), qui est préparée sans œufs.

Référence à la publication du cahier des charges

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Patata dell'Alto Viterbese» au *Journal officiel de la République italienne* n° 126 du 31 mai 2012.

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

<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) puis sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽³⁾ Cf. note 2.