

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 247/06)

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 ⁽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⁾****«PAPRIKA ŽITAVA»/«ŽITAVSKÁ PAPRIKA»****N° CE: SK-PDO-0005-01024-10.08.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Paprika Žitava»/«Žitavská paprika»

La dénomination du produit est tirée du nom de la rivière de Slovaquie dans le bassin de laquelle ce piment a commencé à être cultivé, la Žitava. Si l'aire de culture et de transformation du piment s'est progressivement étendue à la plaine du Danube, la dénomination initiale a été conservée et est toujours en usage. Dans le passé, le produit était désigné sous le nom de «Paprika Žitava», mais pour des raisons liées à l'évolution de la langue slovaque et aux exportations, on a commencé à utiliser également la dénomination «Žitavská paprika». Ces deux dénominations continuent d'être utilisées tant dans le langage commercial que dans la langue courante, comme en témoigne notamment leur emploi dans des recettes servant à la préparation de produits et de plats à base de viande.

2. État membre ou pays tiers

République slovaque

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.8. autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

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

Le produit «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est une poudre obtenue par pulvérisation des fruits séchés d'un piment doux du genre *Capsicum*, qui sont cultivés dans la plaine du Danube, récoltés intacts à maturité et traités selon un procédé spécifique de préparation après récolte.

⁽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.

Le produit «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» acquiert sa coloration intense typique au cours de la dernière phase de mouture, où une meule dite «colorante» est utilisée: sous l'effet de la pression, la température augmente et, en se libérant, l'huile contenue dans les graines donne à la poudre une coloration rouge orangé typique.

Caractéristiques organoleptiques

Odeur: agréable, évoquant les légumes, fraîche, avec une nuance rappelant le kapia

Saveur: nettement douce, sans amertume, évoquant le piment frais, le kapia

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect: poudre homogène, avec une teneur minimale en microparticules et une finesse de mouture permettant à l'intégralité de la poudre de passer à travers un tamis à mailles de 0,5 mm.

Couleur: claire, rouge orangé (teneur en pigments: au moins 3,6 g/kg⁻¹ ou 120 unités ASTA dans la matière sèche du piment).

Matière sèche: 90 % au minimum

Teneur en matières grasses: 9-11 %

Cendres totales: au maximum 7,00 %

Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique: au maximum 0,70 %

Capsaïcine dans la matière sèche, en pourcentages massiques: 0,01-0,029 %

La poudre de piment ne peut contenir aucun additif. L'humidité totale est naturellement contenue dans l'espace intracellulaire du fruit.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Pour la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika», seules les variétés suivantes peuvent être utilisées en mélange: «Dvorská», «Kolora», «Kora Zel», «Žitavská», «Karkulka», «Hodonínska sladká vzpriamená», «Irokez», «Rubin», «Czárdás», «Kármin» et «Szegedi 80». Toutes sont originaires de l'aire géographique délimitée. Pour la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika», toutes les variétés n'entrent pas nécessairement dans la composition du mélange.

Les cultivateurs déclarent dans un contrat de vente qu'ils ne cultivent que les variétés de piment mentionnées, comme en attestent les achats de semences. Il est procédé à un contrôle visuel de la qualité des piments au moment de la cueillette manuelle, afin que les exigences de qualité des fruits puissent être respectées. Seuls les fruits parfaitement mûrs, présentant une teneur élevée en pigments, sont cueillis. La récolte des fruits arrivés à maturité commence en septembre et se poursuit jusqu'à la fin octobre. Il importe que les fruits ne subissent aucune détérioration mécanique lors de la cueillette. La qualité de la matière première est régulièrement contrôlée et consignée à l'entrée, dans le courant et à la sortie de la chaîne de production du piment en poudre.

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 fruits du piment destinés à la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» doivent être cultivés, récoltés et transformés dans l'aire géographique décrite au point 4, afin de garantir l'origine du produit et le contrôle de la production.

Le processus de production se déroule intégralement dans l'aire géographique délimitée et s'articule autour des étapes suivantes:

culture

récolte et préparation après récolte

séchage

mouture

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

La préparation en vue de la vente et le conditionnement du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» doivent être réalisés dans l'aire géographique décrite au point 4, afin de garantir l'origine du produit et le contrôle de la production; cela permet également de s'assurer que le piment n'est pas exposé à l'humidité lors du transport en vrac, ce qui en altérerait la qualité et les caractéristiques spécifiques. Le «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est conditionné dans du papier, du polyéthylène, du polyester ou de l'aluminium; ces conditionnements doivent présenter une perméabilité à l'oxygène inférieure à $10 \text{ cm}^3/\text{m}^2/\text{jour}/0,1 \text{ MPa}$ et une perméabilité à la vapeur d'eau inférieure à $10 \text{ g}/\text{m}^2/\text{jour}$, de manière à préserver la qualité et les caractéristiques spécifiques du produit pendant sa durée de conservation.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les producteurs qui respectent le cahier des charges du produit peuvent utiliser la dénomination «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» pour l'étiquetage, la publicité et le marketing. Sur les étiquettes désignant le produit doit figurer la mention «chránené označenie pôvodu» («appellation d'origine protégée») ou l'abréviation «CHOP» («AOP»), associée au symbole de l'Union européenne.

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

L'aire géographique où le piment destiné à la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est cultivé et transformé se situe dans la plaine du Danube, à l'embouchure des rivières Váh, Hron et Nitra et dans le bassin du Petit Danube et de la Žitava. Elle rejoint, à l'est et au nord, les hauteurs du bassin du Danube (Podunajská pahorkatina), elle longe à l'ouest la chaîne des Petites Carpates et elle est limitée au sud par le Danube. Elle recouvre l'ensemble de la plaine du Danube.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La plaine du Danube est la région la plus septentrionale dans laquelle la culture des plantes thermophiles comme le poivron et le piment s'avère rentable. On y enregistre 70 jours d'été. Les surfaces cultivées se situent à une altitude de 150 à 250 mètres et la température moyenne entre mai et septembre est de $17,4 \text{ }^\circ\text{C}$. Les précipitations représentent 500 à 600 mm par an. Le climat est caractérisé par des étés chauds et secs. Le sous-sol est constitué d'argiles, de graviers et de sables néogènes. La fertilité des terres est optimale.

Méthode de culture. Grâce aux observations faites et à l'expérience acquise depuis l'origine de la culture du piment, les cultivateurs sont parvenus à améliorer les variétés régionales. Le piment étant une plante thermophile, il a de longues périodes de végétation et meurt lorsque la température atteint $-2 \text{ }^\circ\text{C}$. Il est cultivé dans les conditions locales, ou à partir de plants cultivés sous serre ou sous abris et repiqués en pleine terre aux environs de la mi-mai, avec un écartement de $60 \times 30 \text{ cm}$. En cas de sécheresse, si l'humidité du sol descend en dessous de 55 %, les plants sont irrigués.

Préparation après récolte: Les fruits du piment sont placés dans des sacs en filet ou dans des caisses perforées posés les uns sur les autres et agencés de manière à ce que l'air circule bien entre les fruits et qu'ils ne se déforment pas.

Le mûrissement après récolte est très important car, pendant les 2 à 5 semaines qui suivent la récolte, des processus enzymatiques intensifient la coloration des fruits et leur confèrent leur saveur et leur odeur caractéristiques.

Séchage: Les fruits du piment sont nettoyés dans une laveuse à tambour et triés sur une bande transporteuse, de façon que seuls des piments propres et sains parviennent à l'étape suivante du processus. Chaque piment est coupé en deux dans le sens de la longueur. Le procédé de séchage utilise un courant d'air chaud dont la température diminue à mesure que les piments séchent. Par un découpage, un séchage et un stockage judicieux, les risques de moisissure au cours de la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» sont réduits au maximum.

Mouture: Les fruits séchés sont réduits en poudre selon un procédé traditionnel en deux étapes dans un broyeur rotatif à meule. Dans la première étape, la meule est équipée d'un tamis pour bluter la poudre

de piment. La poudre fine est collectée dans un transporteur hélicoïdal qui l'achemine vers un homogénéisateur. La poudre qui n'est pas assez finement moulue retourne dans le cylindre. À la sortie de l'homogénéisateur, commence la deuxième étape de la mouture sur une «meule colorante», qui permet d'exprimer les huiles pigmentées qui donneront à la poudre sa coloration optimale. Pour conserver au piment en poudre ses qualités gustatives et sa teneur en vitamines B et C, les meules tournent uniquement à bas régime afin de limiter l'élévation de la température. Le processus complet se termine par le passage dans un blutoir dont le maillage est inférieur à 0,5 mm, ce qui garantit l'homogénéité de la poudre.

5.2. Spécificité du produit

Les variétés de piment obtenues par sélection et amélioration se caractérisent par une faible teneur en graisses et une teneur élevée en sucres, ce qui confère au «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» sa sapidité et sa couleur rouge orangé. Il convient de recourir à un procédé traditionnel de transformation des piments, avec broyage sur «meule colorante», et à une méthode de transport optimale, avec entreposage, de manière à préserver toutes leurs propriétés organoleptiques.

La couleur rouge orangé typique du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est liée aux caractéristiques particulières de la matière première (le fruit du piment), ainsi qu'au procédé traditionnel de mouture, qui n'altère pas cette matière première.

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 spécifiques du produit sont dues à la spécificité de l'aire géographique, au sol et au climat, ainsi qu'au potentiel humain. Les conditions naturelles de la région la plus septentrionale de culture des piments, associées à une sélection et à une amélioration des variétés originales et à des techniques traditionnelles de culture et de transformation, contribuent à l'obtention du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika». L'altitude, l'abondance d'eau, la perméabilité des sols et le nombre relativement faible de journées estivales ensoleillées font que la plante ne transforme pas autant en pigments les saccharides dont elle est riche — comme c'est le cas lorsqu'elle est cultivée dans des régions plus chaudes — mais les conserve au profit de sa composante gustative. C'est pourquoi le «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» a une odeur et une saveur exceptionnellement douces. L'ensemble de ces conditions permettent la culture de variétés régionales de piment qui confèrent au «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» une couleur, une odeur et une saveur uniques.

Dans la préparation après récolte, le séchage et la mouture, se manifestent également l'expérience et le savoir-faire acquis par des générations de professionnels. Les conditions climatiques dans la zone de culture ont déterminé le procédé de préparation après récolte. Le mûrissement des piments après récolte est l'une des étapes essentielles de leur traitement. En effet, le mûrissement après récolte détermine la qualité des piments et accroît leur teneur en pigments. Pour que le piment puisse être broyé, il doit avoir atteint 90 % de matière sèche.

La culture et la transformation du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» dans l'aire géographique délimitée remontent au XVIII^e siècle. Pour assurer une culture à grande échelle du piment, des variétés ont été importées d'Espagne et de Hongrie. Les variétés espagnoles n'ont pas donné les résultats escomptés, mais les cultivateurs slovaques, se fondant sur des variétés hongroises et s'inspirant de l'expérience de leurs voisins, notamment dans les régions de Szeged et de Kalocsa, ont créé des variétés indigènes adaptées au sol et au climat de la région. De nouvelles variétés locales sont nées d'une simple sélection parmi les meilleurs cultivateurs. Tout d'abord, elles furent désignées selon la commune ou l'exploitation d'où elles provenaient: par exemple, «Močenská hrubostenná», «Branovská Fekete», «Branovská ulica». Puis, elles tirèrent leur appellation du nom du cours d'eau arrosant la région où elles prospéraient: par exemple, «Považská hrubostenná sladká», «Nitrianska tenkostenná sladká», «Dunajská hrubostenná sladká», «Žitavská hrubostenná sladká», «Hodonínska sladká vzpriamená».

Le premier broyeur industriel, qui appartenait à la famille Šmigura, est entré en service en 1928. En 1934, M. Holub, administrateur des biens de l'archidiocèse d'Esztergom, installa à Diakovce un broyeur à haut rendement. Progressivement, d'autres broyeurs firent leur apparition à Hurbanovo, Nové Zámky et Dvory nad Žitavou.

Dans les années 50, on a commencé à pratiquer une amélioration plus intensive afin de disposer de variétés adaptées à la région. Les premières variétés régionales dotées d'un patrimoine génétique déterminé — «Karkulka» et «Agronomka», notamment — ont été mises en culture. L'amélioration pratiquée dans l'optique particulière de l'exploitation de variétés régionales attestées a abouti à la création d'un éventail assez large de variétés, qui sont toujours cultivées de nos jours. Il s'agit principalement des variétés «Dvorská», «Kolora», «Kora Zel», «Žitavská», «Karkulka», «Hodonínska sladká vzpriamená», «Irokez», «Rubin», «Czárdás», «Kármin» et «Szegedi 80».

Bien que la production du piment ait été l'affaire de diverses fabriques et entreprises au gré des changements sociaux qu'a connus le pays, les spécificités du produit et la méthode de production traditionnelle ont été conservées jusqu'à aujourd'hui.

En dépit des quantités massives de piments provenant d'autres régions, les piments destinés à la production du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» continuent d'être cultivés dans la plaine du Danube et constituent, en particulier pour les petits producteurs de cette région, une importante source de revenus et d'emplois, tout autant que le symbole d'une culture et d'une tradition.

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_Paprika_Zitava.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.