

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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 272/11)

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⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO»

N° CE: IT-PGI-0105-0988-17.04.2012

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autre

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽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.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s)

3.1. Description du produit

- Le cahier des charges précise que les carottes pouvant bénéficier de l'indication géographique protégée «Carota dell'Altopiano del Fucino» appartiennent aux cultivars de l'espèce «*Daucus carota* L.», provenant des variétés Maestro, Presto et Concerto (Vilmorin), Napoli (Bejo), Nandor (Clause) et Dordogne (SG). Cette disposition interdit de facto l'utilisation d'autres variétés (cultivars) ou d'hybrides actuellement disponibles sur le marché qui présentent, dans l'aire de production, non seulement les mêmes caractéristiques commerciales et qualitatives prévues dans le cahier des charges que la «Carota dell'Altopiano del Fucino», mais aussi, dans certains cas, des caractéristiques agronomiques renforcées (résistance accrue à certaines phytopathologies) et une meilleure conservation.

Dans ce contexte, il apparaît nécessaire de modifier le cahier des charges afin d'autoriser l'utilisation d'autres variétés (cultivars) et d'hybrides, à condition que puisse être démontrée, au moyen de preuves expérimentales fondées, la conformité de ces variétés et hybrides avec les paramètres qualitatifs décrits dans le cahier des charges de la «Carota dell'Altopiano del Fucino».

- Il convient d'actualiser la teneur en bêta-carotène à la suite des résultats des essais réalisés sur le territoire. Ceux-ci ont démontré que la teneur en bêta-carotène est influencée par la quantité d'engrais utilisée et notamment par la technique de fumure. On obtient des teneurs plus élevées en bêta-carotène lorsque la fumure par engrais azotés est forcée, surtout si elle est pratiquée avec la méthode d'irrigation fertilisante à proximité de la récolte. Non seulement ces pratiques sont coûteuses et n'apportent aucun avantage au rendement du produit final, mais encore elles sensibilisent les pivots aux maladies de conservation et sont incompatibles avec l'effort visant à réduire les apports d'azote et à consommer l'eau de façon responsable dans l'agriculture. La restriction proposée prévoit que la teneur en bêta-carotène de la «Carota dell'Altopiano del Fucino» soit portée à 60 mg/kg. Cette valeur permet de préserver la spécificité du produit, en ce qu'elle situe la production de «Carota dell'Altopiano del Fucino» au-delà de la valeur moyenne de référence pour les carottes indiquées dans la littérature.
- Il convient de baisser la teneur en protéines des carottes de 1,2 % à 0,5 %. Cette diminution n'altère en rien la valeur qualitative, car la carotte n'est pas considérée par le consommateur comme une source importante de protéines. Qui plus est, la teneur proposée ne modifie aucunement les caractéristiques commerciales du produit, ni ses qualités marchandes, ni même sa visibilité sur le marché.
- Il convient de supprimer les références aux catégories «Extra» et «Prima» à la suite de l'abrogation du règlement (CE) n° 730/1999 fixant la norme de commercialisation applicable aux carottes.

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⁽³⁾

«CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO»

N° CE: IT-PGI-0105-0988-17.04.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Carota dell'Altopiano del Fucino»

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

L'IGP «Carota dell'Altopiano del Fucino» désigne les carottes des cultivars de l'espèce *Daucus carota* L., provenant des variétés suivantes: Maestro (Vilmorin), Presto (Vilmorin), Concerto (Vilmorin), Napoli (Bejo), Nandor (Clause) et Dordogne (SG).

Les cultivars résultant de la variété nantaise ou de ses hybrides pourront également être utilisés, pour autant que les producteurs aient démontré, au moyen de preuves expérimentales fondées, qu'elles sont conformes aux paramètres qualitatifs de l'IGP «Carota dell'Altopiano del Fucino». L'utilisation de la variété nantaise et de ses hybrides dans la production de la «Carota dell'Altopiano del Fucino» est autorisée moyennant l'approbation desdites preuves par le *Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali*, qui peut, à cette fin, demander l'avis technique de la structure de contrôle ou de toute autre entité.

Le produit doit avoir les caractéristiques énumérées ci-après:

- forme: cylindrique, à pointe arrondie, absence de poils radiculaires;
- couleur: orange intense, y compris le collet;
- teneur en:
 - saccharose > 3 %,
 - bêta-carotène > 60 mg/kg,
 - acide ascorbique > 5 mg/kg,
 - protéines > 0,5 %,
 - fibres > 1,2 %;
- propriétés physiques: pulpe croquante et cassure nette.

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 de la culture de la «Carota dell'Altopiano del Fucino» doivent se dérouler dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

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

Après avoir été récoltées, les carottes doivent être transportées, dans les quatre heures, vers les centres de conditionnement où, avant d'être lavées et conditionnées, elles sont réfrigérées afin de garder leur croquant, la couleur de leur peau et leur goût.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le produit doit être mis en vente dans des emballages appropriés, neufs, réalisés en bois, en carton ou en plastique, portant une étiquette sur laquelle figurent les indications suivantes:

- la dénomination «Carota dell'Altopiano del fucino», accompagnée de l'abréviation IGP et de la mention «Indicazione geografica protetta», indiquée en caractères au moins deux fois plus grands que toute autre mention;

- tous les éléments de nature à déterminer le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise de production/de conditionnement et toute autre indication prévue par la réglementation en la matière;
- toute mention supplémentaire est interdite.

Les produits dans la composition desquels entre le produit porteur de la dénomination «Carota dell'Altopiano del Fucino», accompagnée de l'abréviation IGP, que ce soit telle quelle ou à la suite d'un processus d'élaboration et de transformation, peuvent être commercialisés dans des emballages portant la mention de l'IGP précitée, sans arborer le symbole de l'Union européenne, à condition que:

- la dénomination «Carota dell'Altopiano del Fucino», accompagnée de l'abréviation IGP, certifiée comme telle, constitue la composante exclusive du produit de la catégorie commerciale dont elle relève;
- les utilisateurs de la dénomination «Carota dell'Altopiano del Fucino», accompagnée de l'abréviation IGP, soient inscrits dans un registre ad hoc, tenu et mis à jour par l'organisme agréé par le *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali* et contrôlé par ce dernier, en ce qui concerne la dénomination protégée uniquement.

L'utilisation non exclusive de la dénomination «Carota dell'Altopiano del Fucino», accompagnée de l'abréviation IGP, permet uniquement d'y faire référence, conformément à la réglementation en vigueur, parmi les ingrédients du produit qui la contient ou dans lequel elle est mise en œuvre.

Logo

La marque d'identification est représentée, dans la partie supérieure, par l'indication, de couleur verte Pantone P.C.S. (S 274-1 CVS), bordée de noir, «Carota dell'Altopiano del Fucino», en caractères Cooper blk hd bt, selon une courbe visant à représenter un sommet dans la partie centrale de la mention (Altopiano) et une zone plus basse dans la partie finale (Fucino). Dans la partie inférieure, la mention «Indicazione geografica protetta», en caractères Arial rounded mt bold, de couleur blanche, se détachant sur le fond de couleur bleue, Pantone reflex blue. À gauche de la mention, figure le symbole de l'Union européenne.

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

L'aire de production de la «Carota dell'Altopiano del Fucino» correspond à celle de «l'Altopiano» (plateau) du Fucino.

Elle est délimitée par la «Strada Provinciale Circonfucense» (route provinciale faisant le tour du Fucino) et comprend des portions de territoire, divisées par des chemins d'exploitation et des parcelles numérotées, appartenant aux communes de la province de l'Aquila suivantes: Avezzano et hameaux; Celano et hameaux; Cerchio Aielli; Collarmele; Pescina et hameaux; S. Benedetto dei Marsi; Gioia nei Marsi et hameaux; Lecce dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

«L'Altopiano del Fucino», zone particulièrement connue pour la production de légumes, se situe du point de vue géographique dans le centre et le sud de l'Italie, dans la «région des parcs», les Abruzzes.

La zone, constituée uniquement de plaines, se situe à une altitude de 700 m au-dessus du niveau de la mer; elle s'étend sur une superficie de 16 000 ha et est entourée de montagnes présentant un intérêt écologique particulier comme celles du «parc national des Abruzzes», du «Velino-Sirente» et des «Ernici-Simbruini».

Ses origines agricoles ne remontent qu'à la fin du XIX^e siècle lorsque furent terminés les travaux d'assèchement, conduits par le prince Alexandre Torlonia, de ce qui était considéré comme le troisième lac d'Italie du point de vue de la superficie, le lac du «Fucino».

Le sol, de nature à la fois sablonneuse et limoneuse, présente une quantité élevée de calcaire actif, un pH subalcalin à alcalin et des valeurs élevées de substance organique, attribuables notamment aux abondantes fumures organiques que pratiquent tous les deux ans les agriculteurs du Fucino.

Le climat est influencé par la présence des chaînes de montagnes, par l'altitude et par l'humidité relative résultant du réseau dense de canaux qui assurent à la fois les besoins en eau pendant les cultures et la récupération des eaux de surface en hiver. En règle générale, les hivers sont rigoureux et pluvieux et les étés très chauds sur tout le territoire, essentiellement en juillet et jusqu'à la mi-août; en août, compte tenu de l'altitude, la zone enregistre des écarts thermiques notables entre le jour et la nuit.

5.2. Spécificité du produit

La «Carota dell'Altopiano del Fucino» se distingue par la forme de sa racine, essentiellement cylindrique, avec une pointe arrondie, dépourvue de poils radiculaires, par l'absence de cicatrices profondes aux points d'où partent les filaments de l'extrémité, par son épiderme lisse et par la couleur orange intense qui couvre toute la racine. D'autres caractéristiques sont liées à la teneur en éléments nutritifs: la «Carota dell'Altopiano del Fucino» enregistre une teneur élevée en acide ascorbique et en sucres totaux, caractérisée par un bon équilibre des sucres totaux.

Les vitamines contenues dans la «Carota dell'Altopiano del Fucino» constituent un autre élément parmi ceux qui la distinguent clairement des autres produits, avec des teneurs élevées en thiamine, en riboflavine et surtout en carotène.

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 «Fucino» a trouvé en la «Carota dell'Altopiano del Fucino» sa culture de pointe, grâce notamment aux particularités que le territoire confère au produit.

En fait, les conditions climatiques ainsi que la nature et la typologie des sols (très meubles et dépourvus de squelette) permettent à l'aire de culture de transmettre aux «Carote dell'Altopiano del Fucino» les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles précitées qui peuvent être appréciées et reconnues par les consommateurs européens.

L'extrême disponibilité du produit a favorisé, uniquement dans la zone considérée, le développement d'activités connexes de conditionnement et d'emballage ainsi que la construction d'installations de transformation de la carotte, en dés ou en jus. Tout cela a contribué à créer un système qui associe aux excellentes caractéristiques pédologiques et climatiques de la zone le niveau élevé de spécialisation des opérateurs du secteur, qu'ils soient cultivateurs ou commerçants, ainsi que la richesse des structures de traitement, pour faire de cette région la zone de production de carottes par excellence.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification du cahier des charges de production de l'IGP «Carota dell'Altopiano del Fucino» au *Journal officiel de la République italienne* n° 51 du 1^{er} mars 2012.

La version consolidée du cahier des charges peut être consultée 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).

⁽⁴⁾ Cf. note 3.