

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2009/C 130/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

REGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«PESCA DI VERONA»****N° CE: IT-PGI-0005-0579-15.12.2006****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Pesca di Verona»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit (annexe II)**

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 «Pesca di Verona», qui fait référence à l'espèce *Persica Vulgaris*, Mill, est réservée aux pêches à chair blanche et à chair jaune et aux pêches abricots (également appelées «nectarines») à chair jaune des cultivars à maturation précoce, moyenne et tardive.

Tant les pêches que les nectarines ont été de tout temps commercialisées sous la seule appellation de «Pesca di Verona».

Les variétés admises sont divisées par type et par époque de maturation:

pêches jaunes: Rich May, Crimson Lady, Spring Belle, Royal Gem, Royal Glory, Vistarich (précoces); Rich Lady, Rome Star, Zee Lady (moyennes); Kaweah (tardive);

pêches blanches: Maria Bianca, Greta (moyennes); Tendresse, Tardivo Zuliani, Nichelini (tardives);

nectarines jaunes: Rita Star, Laura, Big Top (précoces); Venus, Stark Redgold, Sweet Red (moyennes); Sweet Lady (tardive).

Au moment de sa mise à la consommation, la «Pesca di Verona» IGP doit présenter les caractéristiques qualitatives suivantes:

- forme des fruits: ronde aplatie pour les pêches jaunes et blanches, ronde oblongue pour les nectarines jaunes;
- couleur de l'épiderme des pêches et nectarines de Vérone: très étendue et intense; caractéristique pouvant être définie en tant que couleur dominante par rapport à la couleur de fond. En particulier, elle est supérieure à 70 % de la surface totale de l'épiderme pour les pêches jaunes, à 60 % pour les nectarines jaunes et à 30 % pour les pêches blanches;
- chair: très compacte, juteuse, d'une saveur caractéristique due au juste équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité, lequel s'explique à son tour par la faible activité végétative de l'arbre et par le climat particulier. Dureté: pour les pêches jaunes, supérieure à 3,70 kg/cm²; pour les nectarines jaunes, supérieure à 4 kg/cm²; pour les pêches blanches, supérieure à 3 kg/cm²;
- goût: doux, avec un extrait sec réfractométrique minimal de 9,5 °Brix pour les cultivars précoces, de 10,5 °Brix pour les cultivars moyens et de 11 °Brix pour les cultivars tardifs;
- qualité gustative: équilibrée à subacide; indice de maturité exprimé en tant que rapport teneur en sucre (en degrés Brix) sur acidité (en mEq/100 cc) supérieur à 1,50 pour les variétés subacides et à 0,70 pour les variétés acides;
- calibre: au minimum 61 mm pour les cultivars précoces et au minimum 67 mm pour les cultivars moyens et tardifs.

Seules les pêches et nectarines appartenant aux catégories «extra» et «I» peuvent obtenir la reconnaissance IGP «Pesca di Verona».

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

Le système de plantation, les types de taille et les techniques d'élagage d'hiver et d'été doivent être adaptés aux conditions de l'aire de production afin de favoriser l'éclaircissement et l'aération du feuillage des arbres; sont uniquement autorisées les formes de taille typiques de la région, en «gobelet bas véronais» et en «Y» transversal, avec enherbement obligatoire.

Compte tenu de la sensibilité des pêches aux manipulations, la récolte du produit est effectuée en au moins 3 étapes et doit être réalisée à la main.

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

La «Pesca di Verona» IGP est conditionnée dans des plateaux fermés à l'aide d'un film plastique, dans des caissettes de 1 et 2 kg, ou dans des cageots en carton, en bois ou en plastique de dimensions 30 × 40, 30 × 50 ou 40 × 60.

Elle est commercialisée du 10 juin au 20 septembre, et toutes les pêches ou les emballages sont munis d'une étiquette sur laquelle figure un sceau de garantie, de manière à ce que l'ouverture de l'emballage nécessite la rupture du sceau.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Le logo de l'IGP «Pesca di Verona» doit figurer sur le produit et sur les emballages, en particulier sur le ruban pré-imprimé des caissettes, sur le film pré-imprimé des barquettes ainsi que sur les emballages (cageots) et sur les étiquettes (barquettes et caissettes). Sur les étiquettes des emballages peut également figurer le type «Pesca», «Pesca noce» ou «Nettarina» (pêche, pêche abricot ou nectarine).

Toute indication complémentaire non expressément prévue par le cahier des charges de production est interdite. L'utilisation de la marque commerciale est admise, mais toute indication autre que «Pesca di Verona IGP» doit être sensiblement plus petite que celle-ci.



Le logo est de forme circulaire. Le bord supérieur du cercle contient la mention «Indicazione Geografica Protetta» tandis que le bord inférieur contient en son centre le sigle «IGP». À l'intérieur du cercle, figure une pêche qui naît de la nature des collines du territoire de la région de Vérone. L'inscription «Pesca di Verona» est agrémentée d'un petit drapeau à l'intérieur duquel est indiqué «dal 1584», ce qui fait référence à la date des premiers documents retrouvés mentionnant les pêches à Vérone.

4. Délimitation concise de l'aire géographique

L'aire de production de la «Pesca di Verona» IGP est limitée à la province de Vérone et comprend plus précisément l'ensemble du territoire des communes de Bussolengo, Buttapietra, Castel d'Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnovo del Garda, Lazise, Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs environnementaux

L'aire dans laquelle est cultivée la «Pesca di Verona» se caractérise par un environnement édaphique extrêmement propice, car constitué de terrains d'origine fluvio-glaciaire. La strate active de ces terrains, riche en éléments grossiers (squelette), dépasse rarement 40 cm d'épaisseur et repose sur des bancs de gravier et de sable qui la rendent parfaitement drainée et adaptée à la culture du pêcher, lequel exige un environnement pédologique poreux et aéré.

L'ensemble de l'aire où est cultivée la «Pesca di Verona» bénéficie d'un climat tempéré et agréable en toute saison, grâce à la proximité du lac de Garde, et plus particulièrement pendant les mois qui comptent habituellement parmi les plus rigoureux du point de vue climatique.

Ce climat s'explique également par la protection assurée par les Préalpes, les reliefs Berici et Euganei, le mont Baldo et les autres pentes morainiques du lac de Garde et de l'Adige. En hiver, les températures minimales descendent rarement sous la barre des -10°C et parviennent de toute façon à satisfaire le besoin de froid des différents cultivars. En général, les pluies tombent essentiellement pendant l'automne et le printemps, et les précipitations oscillent entre 800 et 1 000 mm par an.

Facteurs historiques

La renommée de la «Pesca di Verona» a des origines très anciennes. Déjà à l'époque romaine, Pline faisait référence dans ses œuvres à la «pomo della lanuggine» (pomme au duvet) qui était cultivée sur le territoire de Vérone. Plus tard, Andrea Mantegna représentait des pêches dans la basilique de S. Zeno à Vérone (1400).

Le slogan «Mangiate le squisite pesche di Verona» (Mangez les délicieuses pêches de Vérone) a vu le jour dans un article publié dans un journal local en 1934, avant d'être reproduit sur des affiches, des banderoles, des pancartes exposées dans tous les meilleurs restaurants, les établissements publics, les banques, etc. Cette appellation désignait tant les pêches que les nectarines.

Aujourd'hui, la «Pesca di Verona» jouit d'une excellente renommée et est au centre d'importants concours visant à désigner le meilleur produit, de foires pomologiques, de fêtes traditionnelles locales.

5.2. Spécificité du produit

La «Pesca di Verona» IGP se caractérise par: la forme des fruits: ronde aplatie pour les pêches jaunes et blanches, ronde oblongue pour les nectarines jaunes; la couleur de l'épiderme des fruits: très étendue et intense; caractéristique pouvant être définie en tant que couleur dominante par rapport à la couleur de fond; la chair: très compacte, juteuse, d'une saveur caractéristique due au juste équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité.

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)

La «Pesca di Verona» présente des qualités et caractéristiques dues tant aux conditions de l'aire de production qu'à la tradition et à l'œuvre séculaire de l'homme.

En particulier, en ce qui concerne les conditions environnementales particulières, l'amplitude de la température, la proximité du lac, l'humidité qui se dépose le matin sur les fruits, confèrent à l'épiderme de la «Pesca di Verona» une couleur brillante intense et très étendue sur toute la surface du fruit.

En outre, l'environnement édaphique d'origine fluvio-glaciaire est propice au développement végétatif limité, qui favorise l'éclairement et l'aération du feuillage des arbres de manière à produire des fruits présentant une coloration typique et intense de l'épiderme, un juste équilibre entre la teneur en sucre et l'acidité, de bonnes dimensions et une chair compacte.

À ces conditions environnementales favorables, il convient d'ajouter l'action de l'homme, qui, grâce à ses activités d'amélioration génétique, aux formes de taille traditionnelles en «gobelet bas véronais» et en «Y» transversal, associées aux techniques désormais consolidées d'élague et d'éclaircissage, permet l'obtention de fruits à l'aspect extérieur incomparable et dotés d'un juste équilibre entre acidité et teneur en sucre.

Référence à la publication du cahier des charges

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Pesca di Verona» au Journal officiel de la République italienne no 64 du 17 mars 2006. Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet

à l'adresse suivante www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».