

Publication d'une demande d'enregistrement 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 130/09)

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 partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PISTACCHIO VERDE DI BRONTE»

N° CE: IT-PDO-0005-0305-07.08.2003

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

Nom: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresse: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tél. +39 0646655104
Télécopieur +39 0646655306
Courrier électronique: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Groupement:

Nom: Associazione Produttori Frutta Secca Sicilia Orientale «Le Sciare»
Adresse: Via Matrice, 15
95034 Bronte (CT)
ITALIA
Tél. +39 095691373
Télécopieur —
Courrier électronique: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6.: Fruits, légumes et céréales à l'état naturel ou transformé

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom:

«Pistacchio Verde di Bronte»

4.2. Description:

L'appellation d'origine protégée «Pistacchio Verde di Bronte» est réservée au fruit en coque, écalé ou pelé des plantes de l'espèce végétale «*Pistacia vera*», cultivar «Napoletana», également appelée «Bianca» ou «Nostrale», que l'on greffe sur un pistachier térébinthe (*Pistacia terebinthus*). La présence de plantes d'autres variétés et/ou de porte-greffes autres que *Pistacia terebinthus* est acceptée dans une proportion n'excédant pas 5 %. Cette proportion vaut pour l'ensemble des plantes présentes dans les plantations. Les produits issus de plantes n'appartenant pas au cultivar «Napoletana» ne pourront en aucun cas obtenir la certification.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Pistacchio Verde di Bronte» doit non seulement satisfaire aux normes de qualité communes mais également répondre aux caractéristiques physiques et organoleptiques suivantes: cotylédons de couleur vert intense; rapport chlorophylle a/chlorophylle b compris entre 1,3 et 1,5; saveur aromatique forte, sans arrière-goût de moisi ou de saveurs étrangères; taux d'humidité compris entre 4 et 6 %; rapport longueur/largeur de la graine compris entre 1,5 et 1,9; haute teneur en acides gras monoinsaturés [prédominance de l'acide oléique (72 %), de l'acide linoléique (15 %) et de l'acide palmitique (10 %)].

4.3. Aire géographique:

L'aire de production du «Pistacchio Verde di Bronte» est située sur le territoire des communes de Bronte, Adrano, Biancavilla, dans la province de Catane, à une altitude comprise entre 400 et 900 m.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque phase du processus de production est contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription dans les registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle des parcelles cadastrales qui sont cultivées, des agriculteurs et des conditionneurs, et la déclaration relative à la structure de contrôle des quantités produites, permettent de garantir la traçabilité du produit. L'inscription au registre des producteurs comporte l'attribution d'un code d'identification permettant de désigner clairement l'exploitant et le verger de pistachiers qui lui est associé. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans les registres en question seront soumises au contrôle de la structure de contrôle, comme le prévoient le cahier des charges de production et le programme de contrôle correspondant.

4.5. Méthode d'obtention:

Au moment de la préparation des terrains, il convient de prévoir le nivellement des surfaces afin de faciliter le drainage des eaux, les opérations de culture et les fumures de fond. Les plantations peuvent être spécialisées ou associées. Afin de faciliter la récolte et les opérations de culture, la conduite de pistachiers dits «monocauls» est admise, en combinaison avec les formes libres de culture en cépées et en gobelet (*vaso libero*). Sur le territoire de production, les pistachiers poussent sur des terrains laviques dont la couche arable est très limitée. Le térébinthe (*Pistacia terebinthus*) pousse spontanément sur ce type de substrat et constitue le principal porte-greffe de l'espèce «P. vera». Le porte-greffe destiné à de nouvelles plantations spécialisées doit appartenir à l'espèce *Pistacia terebinthus*. Les opérations de récolte ont lieu, selon la zone de production et les conditions climatiques, entre la deuxième décennie d'août et la première décennie d'octobre. La récolte est manuelle. Dans les vingt-quatre heures suivant la récolte, les fruits doivent être écalés mécaniquement pour ne pas brunir et pour échapper à toute contamination.

Le fruit en coque doit être ensuite immédiatement séché à la lumière directe ou au moyen d'autres systèmes de séchage; le produit doit être maintenu à une température comprise entre 40 et 50 °C, jusqu'à ce que le taux d'humidité de la graine de pistache atteigne 4 à 6 %. Le produit séché sera conservé dans des emballages neufs de jute, de papier ou de polyéthylène, entreposés dans des locaux secs et aérés et placés de manière à ne pas être en contact avec le sol et les murs. Le produit peut y rester stocké jusqu'à vingt-quatre mois après la récolte. La pistache peut être décortiquée et/ou pelée mécaniquement. L'utilisation de produits chimiques pour la conservation du produit «Pistacchio Verde di Bronte» est strictement interdite.

4.6. Lien:

L'aire de production est constituée de terres d'origine volcanique et se caractérise par un climat méditerranéen subtropical, semi-aride, avec des étés longs et sujets à la sécheresse, une pluviosité concentrée durant les périodes automnale et hivernale et d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Ces facteurs pédologiques et climatiques, associés à la présence du térébinthe (*Pistacia terebinthus*) introduit par l'homme, confèrent au fruit des caractéristiques de qualité particulières (couleur vert intense typique du territoire, forme allongée, goût aromatique et haute teneur en acides gras monoinsaturés), qu'il est difficile de retrouver dans d'autres zones de production, y compris sur le massif de l'Etna. Cette combinaison particulière de facteurs pédologiques, climatiques et humains contribue à donner au «Pistacchio Verde di Bronte» ses spécificités, qui en font un produit unique en son genre.

En Sicile, la diffusion de la culture de la pistache remonte à la période de la domination arabe (VIII et IX siècles apr. J.-C.). Lorsque les invasions barbares disloquèrent l'Empire romain, la Sicile fut conquise par les Arabes (Berbères de Tunisie, Musulmans, Noirs du Soudan), qui qualifièrent le lieu de «jardin du paradis». Ce sont les Arabes qui introduisirent, en plus de la culture du citron, des oranges, de la canne à sucre, du coton, du palmier, du papyrus et de l'aubergine, celle de la pistache. Aujourd'hui encore, le «Pistacchio Verde di Bronte» est l'ingrédient qui caractérise les desserts siciliens, notamment ceux de la région de Catane.

4.7. Organisme de contrôle:

Nom: Corfilcarni-GCC
Adresse: Polo universitario dell'Annunziata
98168 Messina
ITALIA
Tél. +39 090353659
Télécopieur +39 0903500098
Courrier électronique: stefano.simonella@corfilcarni.it

4.8. Étiquetage:

Le produit est mis à la consommation dans des emballages neufs de types divers, conformes à la législation en vigueur, dans les deux ans suivant la récolte.

Le produit «Pistacchio Verde di Bronte» ne peut être commercialisé que dans des emballages portant le logo de l'appellation d'origine contrôlée. L'appellation «Pistacchio Verde di Bronte» doit être inscrite en caractères nets et indélébiles et doit se détacher clairement de toutes les autres indications.

Les éléments permettant d'identifier le nom, la raison sociale, l'adresse du conditionneur ainsi que le nom éventuel des exploitations d'où proviennent les fruits, le poids net à l'origine et l'année de production doivent également figurer sur l'étiquette. La mention de la semaine de récolte du produit est facultative. Le logo de l'AOP est constitué de l'inscription «Denominazione d'Origine Protetta D.O.P.» placée au-dessus d'une représentation de l'Etna et d'une pistache sous laquelle figure l'inscription «Pistacchio Verde di Bronte».
