

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 186/11)

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

«PATATA DI BOLOGNA»

N° CE : IT-PDO-0005-0349-15.06.2004

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 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tél. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.it

2. Groupement:

Nom: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
Adresse: Via Bassa dei Sassi 1/2
40138 Bologna
ITALIA
Tél. +39 051532320
Fax +39 051532320
Courriel: cptb@libero.it
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6 — Fruits et légumes et céréales en l'état ou transformés de l'annexe II — pomme de terre.

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Patata di Bologna»

4.2. Description:

Le produit doit appartenir à la variété Primura et être reconnaissable par son aspect physique, ses caractéristiques chimiques et organoleptiques, notamment:

forme des tubercules: essentiellement ovale, allongée, régulière, avec présence de bourgeons (yeux) superficiels et peu prononcés;

peau: lisse, entière et dépourvue de défauts externes qui en altèrent les caractéristiques;

calibre des tubercules: homogène, compris entre 40 et 75 mm;

chair: consistante de couleur variant du blanc au jaune paille;

bonne conservation.

La composition moyenne pour 100 g de partie comestible est la suivante:

eau de 70,0 à 85,0 %;

protéines de 1,8 à 2,2 %;

lipides de 0,09 à 1,12 %;

glucides de 13,5 à 17,0 %;

fibres de 2,2 à 2,7 %;

minéraux (sodium, potassium, magnésium, calcium, manganèse, fer, cobalt, cuivre, zinc, nickel, chrome, chlore, phosphore, fluor, iode, bore, sélénium) de 1,0 à 1,2 %;

vitamines de 0,05 à 0,1 %.

La variété Primura, symbole de la «Patata di Bologna», de par sa bonne présentation dans l'assiette, sa teneur moyenne en matière sèche (19-20 %), la bonne consistance de sa chair, son goût caractéristique mais pas trop prononcé et sa bonne conservation, caractéristiques obtenues grâce à la production dans des terrains adaptés et conservés intacts au fil du temps, représente aujourd'hui encore la pomme de terre qui répond aux exigences du marché.

4.3. Aire géographique:

La province de Bologne.

4.4. Preuve de l'origine:

Au niveau des contrôles relatifs à l'attestation de l'origine de la production AOP, le fait que la «Patata di Bologna» provient bien de l'aire géographique délimitée est certifié par l'organisme de contrôle sur la base de nombreuses formalités auxquelles se soumettent les producteurs à chaque phase du cycle de production. Les principaux points de ces formalités, qui assurent la traçabilité du produit tout au long de la filière, sont les suivants: inscription des agriculteurs et des conditionneurs dans des registres ad hoc tenus par l'organisme de contrôle et déclaration à l'organisme de contrôle des quantités produites chaque année.

4.5. Méthode d'obtention:

Le cahier des charges prévoit notamment que la première opération consiste dans la préparation du sol par le billonnage, effectué l'automne précédant l'ensemencement, qui permet aux agents atmosphériques hivernaux, tels que la pluie et le gel, d'agir en désagrégant les mottes de terre les plus grosses et de créer une texture apte à accueillir les plants.

Pour l'ensemencement, l'utilisation de plants certifiés, entiers ou coupés, est obligatoire. Leur préparation à la mise en terre prévoit la prégermination, opération qui permet aux plants de se développer de manière plus précoce et résistante une fois mis en terre. Durant cette phase, les tubercules séjournent dans un local non exposé aux gelées, où règne une lumière diffuse, de façon à ce que se développe un germe de plusieurs millimètres de longueur, de forme ramassée et robuste.

En ce qui concerne la rotation des cultures, la monosuccession est interdite et le retour de la pomme de terre sur la même parcelle de terrain est autorisé après deux années de cultures différentes.

Le fumage est effectué compte tenu des besoins de la culture; il doit apporter les éléments nutritionnels les plus appropriés, tels que l'azote, le phosphore et le potassium, afin de favoriser l'obtention de productions optimales du point de vue tant quantitatif que qualitatif. La production maximale est de 60 tonnes/ha.

La technique de culture se complète avec le fumage et la protection, conformément aux dispositions des cahiers des charges de la région Émilie-Romagne.

La récolte doit avoir lieu à la maturité physiologique complète du produit, c'est-à-dire lorsque la peau ne se déchire pas sous la pression exercée par le frottement des doigts, car cela permet d'intervenir avec des arracheuses de pommes de terre qui déposent les tubercules dans des conteneurs adaptés au transport à destination des établissements de retrait.

Les pommes de terre sont conservées dans des conteneurs placés en chambre froide à température contrôlée oscillant entre 4 et 7 °C, à l'abri de la lumière.

Les traitements de post-récolte prévus par la législation en vigueur sont autorisés.

La «Patata di Bologna» est produite exclusivement par des exploitations agricoles, conditionnée et emballée par des entreprises situées dans la province de Bologne, parce que le produit à appellation d'origine protégée présente des caractéristiques qualitatives élevées tant organoleptiques que commerciales pouvant uniquement être préservées moyennant un conditionnement correct. En effet, les opérateurs locaux ont acquis une solide expérience en ce qui concerne la manipulation, le transport et la gestion du produit immédiatement après la récolte, et notamment la conservation en milieu réfrigéré, qui leur permet de limiter les pertes d'humidité du produit. Ces connaissances et les différentes expériences faites sur place contribuent à préserver les caractéristiques qualitatives de la «Patata di Bologna» tout en respectant ses processus physiologiques naturels.

4.6. Lien:

Les caractéristiques de la «Patata di Bologna» AOP telles que l'odeur, le goût, l'intensité de la couleur de la chair et de la peau sont déterminées non seulement par la génétique, mais aussi par l'environnement (sol, climat, technique de culture, type de conservation), d'où le lien évident entre la «Patata di Bologna» et la province de Bologne.

Les caractéristiques morphologiques des sols, de type essentiellement alluvionnaire, stratifiés et donc riches en oxygène, créent des conditions très propices au développement du produit.

Grâce à cet environnement particulier, né de l'association entre le sol (pédologie et hydrographie) et le climat (pluvieux en automne et en hiver, températures printanières douces dès la fin du mois de février et optimales, c'est-à-dire autour de 25 °C, lors de la formation des tubercules), la pomme de terre qui se développe dans cette région possède des caractéristiques physiques, telles que la texture et la granulométrie de la chair, et organoleptiques, telles qu'une saveur et une odeur particulières, qui en font un produit de qualité remarquable.

Comme l'écrit Contri (1817), les sols de la province de Bologne se prêtent au développement de la culture de la pomme de terre parce que celle-ci a une prédilection pour les «bas-fonds déjà libérés des eaux et relevés par les alluvions des rivières», caractéristiques des terrains de bonification de la région de Bologne.

Les modifications des sols survenues au fil du temps ont donné naissance à des zones de plaine, constituées de sédiments alluviaux transportés et déposés par les rivières et torrents originaires des Apennins et encore actifs aujourd'hui, de texture moyenne à fine, d'une bonne profondeur, bien drainées, au pH alcalin, contenant des substances organiques et bien fournies en éléments nutritionnels essentiels à la pomme de terre comme le potassium, rencontré en grande quantité, et d'une teneur considérable en phosphore et en azote.

Ces conditions sont propices à la culture de la pomme de terre qui en bénéficie particulièrement grâce à son système racinaire fasciculé, non pivotant et muni d'un appareil racinaire robuste.

Du point de vue hydrologique, le territoire jouit de la présence des torrents, rivières et fleuves naturels Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia et Savena, ainsi que de canaux artificiels — par exemple le canal d'Émilie-Romagne — spécialement creusés pour apporter de l'eau aux cultures au printemps et en été, saisons où le besoin s'en fait le plus sentir.

La plaine bolognaise est caractérisée à partir de fin février-début mars par des températures printanières douces idéales pour le bourgeonnement des tubercules semés à cette période. Au moment du développement végétatif maximal, qui s'étend du mois d'avril au mois de juin, les températures atteignent 25-28 °C, ce qui favorise la formation et la croissance des tubercules et une maturation régulière. Les précipitations, réparties sur toute l'année, favorisent la culture lors de la première croissance végétative et au début de la tubérisation ; elles garantissent également la reconstitution des nappes phréatiques et permettent les travaux de préparation du sol pour l'ensemencement des pommes de terre.

La culture de la «Patata di Bologna» est liée au territoire de la région de Bologne depuis désormais bien longtemps, grâce aux caractéristiques des sols particulièrement adaptés, à l'aptitude qualitative et organoleptique de certaines variétés et à la tradition de la technique culturale des producteurs.

Ce lien avec le territoire est né de la grande nécessité de nourrir la population, surtout lors des périodes de mauvaise récolte du froment, depuis toujours base de l'alimentation humaine, et de la conviction que le développement d'une telle culture conférerait un avantage à la province en la libérant de l'obligation de s'approvisionner auprès d'autres États. Ce lien s'est renforcé petit à petit grâce non seulement au travail courageux des producteurs, qui ont mis au point une technique de culture de précision ou presque, construisant des outils de plus en plus efficaces et respectueux du produit et conservant celui-ci par des techniques d'avant-garde et dans des structures qui ont ensuite permis de le valoriser dans ses aspects commerciaux et qualitatifs, mais aussi à la vocation consolidée de la région.

Au début du dix-neuvième siècle, la culture de la pomme de terre se répandit dans la région de Bologne, soutenue en particulier par l'agronome Pietro Maria Bignami, qui la fit connaître aux paysans. En plus d'être utilisée pour l'alimentation du bétail, elle se fit une place sur la table du peuple.

À partir de la fin du dix-huitième siècle et pendant tout le dix-neuvième, plusieurs érudits en décrivent les avantages et inconvénients, mais c'est surtout grâce à l'ouvrage de Contri, à une circulaire du cardinal Opizzoni (1817), légat du pape, et à la description pratique de la culture signée par un certain Benni que les investissements dans la culture de la pomme de terre connurent une augmentation notable.

Il faut en outre mentionner les œuvres de Berti-Pichat et de Bignardi, publiées dans la seconde moitié du dix-neuvième siècle et portant sur la pomme de terre dans la région de Bologne. En 1900, la diffusion de la culture atteignit le sommet de son potentiel et devint une source de revenus importante pour l'économie rurale locale, de la plaine aux zones de collines et de montagnes. Autour de la pomme de terre, le monde de la production évolua et des structures de conservation et de commercialisation modernes et adaptées à une gestion efficace du produit virent le jour.

4.7. *Organisme de contrôle:*

Nom: Check Fruit s.r.l.
Adresse: Via Cesare Boldrini 24
40121 Bologna
ITALIA
Tél. —
Fax —
Courriel: —

4.8. *Étiquetage:*

La commercialisation de la «Patata di Bologna» à des fins de mise à la consommation doit se faire en utilisant les emballages suivants:

- sacs de 4 kg, 5 kg, 10 kg et 25 kg avec bande centrale ou estampée d'au moins 10 cm,
- filets de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg et 2,5 kg,
- emballage : vertbags, quickbags, girsacs et sachets de 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg et 5 kg,
- clayettes ou cageots de 0,5 kg, 0,75 kg et 1 kg,
- cartons et corbeilles de 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg et 25 kg.

Les emballages doivent porter la mention «Patata di Bologna» suivie de l'inscription «AOP» et du logo ainsi spécifié: l'image stylisée d'une pomme de terre traversée diagonalement de deux bandes de couleurs rouge et bleue présentant les caractéristiques suivantes:

- le jaune de la pomme de terre stylisée est Pantone Yellow 116 C, quadrichromie 0/20/100/0,
- le rouge de la première bande oblique est Pantone Warm Red C, quadrichromie 0/100/100/0,
- le bleu de la seconde bande oblique est Pantone 286 C, quadrichromie 100/70/0/0.

Le caractère typographique utilisé pour la composition de tout texte est Avenir, dans ses versions normale et grasse.

La marque ne peut être reproduite sur les emballages dans des dimensions inférieures à 20 mm de base et, en tout état de cause, l'AOP «Patata di Bologna» doit être plus grande que toutes les autres inscriptions figurant sur l'étiquette.

