

Publication d'une demande d'enregistrement au titre 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 222/08)

Cette 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

«PEMENTO DA ARNOIA»

N° CE: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

AOP () IGP (X)

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: Subdirección General de Calidad y Agricultura Ecológica — Dirección General de Industrias y mercados agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tél. +34 913475394
Télécopieur +34 913475410
Courrier électronique: sgcaae@mapya.es

2. Groupement:

Nom: Cooperativa Hortoflor 2 SCG
Adresse: Barbantes-estación. Cenlle (Ourense)
ESPAÑA
Tél. +34 988280402
Télécopieur +34 988280399
Courrier électronique: hortoflor@hortoflor.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom:

«Pemento da Arnoia»

4.2. Description:

Les piments couverts par l'indication géographique protégée «Pemento da Arnoia» (I.G.P.) sont les fruits de l'écotype local de l'espèce Capsicum annuum, cultivé traditionnellement dans la zone de production et destiné à la consommation humaine et à la commercialisation à l'état frais. Le fruit est récolté avant d'avoir atteint la maturité. Il présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

- Forme: forme de cône ou de cloche, avec 3 ou 4 loges, 4 nervures et un nombre variable de septums longitudinaux assez marqués,
- Apex: fendu ou arrondi.

- Attache pédonculaire lobulaire,
- Peau: lisse et brillante, de couleur vert clair,
- Poids moyen: de 50 à 90 grammes par unité,
- Longueur approximative du fruit: entre 7,5 et 11 cm,
- Largeur approximative du fruit: entre 5 et 7 cm,
- Épaisseur approximative de la paroi intermédiaire ou de la chair: entre 2,6 et 7,7 mm,
- Coupe longitudinale: trapézoïdale,
- Test de dégustation: odeur intense et saveur douce, très peu piquante.

Caractéristiques chimiques (valeurs moyennes):

- Composition chimique (en g/100 g de poids frais): protéines (0,8), hydrates de carbone (3,84), total des fibres (1,63), lipides (0,22), vitamine C (109 mg/100 g de poids frais),
- Macroéléments (en g/100 g de poids sec): potassium (2,91), magnésium (0,14), calcium (0,08), sodium (0,015).

4.3. *Aire géographique:*

L'aire de production couverte par l'IGP «Pemento da Arnoia» s'étend sur 23 km² et se compose de la commune de A Arnoia et de la paroisse de Meréns, qui fait partie de la commune de Cortegada. L'ensemble de cette zone se situe dans la région de «O Ribeiro», à l'ouest de la province d'Ourense, dans le sud de la communauté autonome de Galice. Cette aire de production couvre les zones les plus basses des versants à l'extrémité de la vallée du fleuve Arnoia.

4.4. *Preuve de l'origine:*

La traçabilité du produit est garantie par son identification à chacune des étapes de la production et de la commercialisation.

Pour garantir le respect des spécifications du cahier des charges, l'organe de contrôle tient à jour en permanence un registre de producteurs et de plantations.

Seuls les piments cultivés conformément aux conditions du cahier des charges et aux règles complémentaires, dans les plantations et par les producteurs inscrits au registre, peuvent bénéficier de l'IGP «Pemento da Arnoia».

Les producteurs inscrits ont, entre autre, l'obligation de déclarer, dans les registres tenus à cet effet, la quantité réellement produite et commercialisée de piments bénéficiant de l'IGP. L'organe de contrôle vérifie la correspondance entre les quantités commercialisées par les conditionneurs et les productions des agriculteurs qui les approvisionnent, ainsi que les productions des agriculteurs par rapport aux rendements agronomiques des parcelles inscrites.

Toutes les personnes physiques et morales inscrites au registre, ainsi que les plantations, les entrepôts, les industries et les produits sont soumis aux inspections et vérifications de l'organe de contrôle visant à s'assurer que les produits protégés répondent aux exigences du cahier des charges et aux autres règles complémentaires. Les contrôles consistent en l'inspection des plantations, des entrepôts et des industries, en l'examen des documents et en la vérification du respect des caractéristiques physiques décrites au point 4.2 du présent document, afin que les piments récoltés soient entiers, sains, propres et exempts de dommages et de meurtrissures. En outre, des analyses multirésidus peuvent être effectuées pour vérifier que les taux de pesticides sont en dessous des limites maximales de résidus fixées par la législation en vigueur pour cette culture.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Le processus de sélection des plantes et des fruits destinés à l'obtention de semences pour la multiplication est réalisé de manière traditionnelle par les agriculteurs eux-mêmes. En se fondant sur leur expérience, ceux-ci choisissent les éléments qui présentent les meilleures caractéristiques (taille, forme et aspect) pour ensuite cultiver un piment de qualité optimale.

Le processus d'obtention du produit est décrit ci-dessous:

Multiplication et transplantation:

Le fruit mûr (rouge) est séché et ses graines en sont extraites. Les semis sont préparés au mois de janvier. On installe une «chambre chaude» pour favoriser la germination et on les couvre de tunnels en plastique. La transplantation dans les parcelles de culture s'effectue à partir de la mi-mars, le cadre de plantation moyen étant de 50 cm x 40 cm.

Limites de production:

Le rendement maximal autorisé est de 40 000 kg par hectare.

Travaux de culture:

L'arrosage est fondamental pour le développement optimal de cette culture. Il doit se faire «au pied», car tout autre mode d'irrigation endommagerait la fleur, voire le fruit.

La fertilisation organique se concentrera sur un seul apport de fonds, à savoir un amendement de fumier de bovin ou de poule.

La lutte contre les éventuels parasites et/ou maladies consiste essentiellement en l'application de méthodes de culture telles que la désinfection des semences ou le traitement des semis. Si l'usage de produits phytosanitaires se révèle nécessaire, les matières actives employées sont celles qui ont un moindre impact environnemental, une plus grande efficacité, une plus faible toxicité entraînant peu de problèmes liés aux résidus et un effet minimal sur la faune auxiliaire, et qui présentent un moindre problème de résistance.

Récolte:

La récolte se fait à la main, avant que le fruit n'ait atteint la maturité et au moment où, selon l'expérience des agriculteurs, le fruit présente les caractéristiques idéales pour sa commercialisation, conformément aux caractéristiques physiques visées au point 4.2. Elle s'effectue en autant de passages que nécessaires, avec les moyens matériels (outils, boîtes ou conteneurs, etc.) et humains requis pour éviter la détérioration du produit.

Transports et entreposage:

Les piments sont acheminés dans des récipients rigides afin d'éviter l'écrasement. La décharge se fait de manière à réduire au minimum les risques de chute du produit. Les lieux de stockage sont correctement ventilés.

Commercialisation:

Le produit est commercialisé dans des filets d'une capacité de 500 g ou 1 000 g, fabriqués dans des matériaux pour usage alimentaire autorisés par la législation alimentaire en vigueur. D'autres formes de présentation peuvent être utilisées, à condition qu'elles n'affectent pas négativement la qualité du produit. La période de commercialisation s'étend du 1^{er} juin au 15 octobre, mais peut être modifiée si, en raison des conditions climatiques de la saison, les caractéristiques du produit le requièrent.

4.6. Lien:

Ce piment appartient à un écotype local cultivé depuis très longtemps par les agriculteurs de l'aire géographique visée. En raison de sa production limitée et de sa faible diffusion au fil des ans, sa culture s'est à peine étendue au-delà de cette zone géographique.

Reflet de sa renommée et de sa popularité, la Festa do Pemento est créée en 1980. Cet événement festif, déclaré d'intérêt touristique, exaltation gastronomique du «Pemento da Arnoia», est organisé chaque année le premier week-end d'août. Il convient également de souligner les nombreuses références dans les guides gastronomiques aux qualités culinaires et aux possibilités de préparation du «Pemento da Arnoia».

Cette réputation découle de la conjonction de nombreux facteurs, parmi lesquels figurent le matériel végétal, la terre et le microclimat des vallées productrices.

Matériel végétal:

Les pratiques traditionnelles des agriculteurs locaux, qui conservent et sélectionnent les meilleurs plants, tout en adaptant les techniques de production aux conditions du sol, ont permis l'élaboration d'un produit ayant acquis une excellente réputation du fait de ses caractéristiques spécifiques et de sa qualité.

Caractéristiques climatiques:

Les caractéristiques climatiques de ce secteur de la vallée du fleuve Arnoia sont particulièrement adaptées à la culture de l'écotype Arnoia et expliquent la longue tradition liée à cette culture dans cette zone et ses particularités.

Le «Pemento da Arnoia», comme la majorité des piments doux, est une plante très exigeante en lumière, favorisée dans l'aire de production par une exposition sud-ouest, et en température, un facteur environnemental dont l'influence est remarquable sur certaines caractéristiques du produit, comme son taux élevé en matières grasses.

La germination requiert une température minimale de 13 °C, qui est atteinte dans cette zone à partir de la troisième semaine du mois d'avril; alors que les températures diurnes et nocturnes optimales pour son développement oscillent respectivement entre 20 et 25 °C et entre 16 et 18 °C, températures habituelles dans cette région pendant la période de juillet à septembre. Ainsi, à Arnoia, les moyennes mensuelles pour ces quatre mois varient entre 20,5 et 23,1 °C pour les températures diurnes et entre 16 et 17,9 °C pour les températures nocturnes.

Caractéristiques pédologiques:

Les caractéristiques pédologiques rendent cette culture d'autant plus adaptée au territoire, étant donné l'abondance de sols de texture sablo-limoneuse et riches en matière organique, qui favorisent le drainage et l'aération. Ils peuvent ainsi recevoir un arrosage fréquent — la plante est sensible à la sécheresse, aussi l'humidité du sol doit-elle être maintenue en permanence — mais en évitant la formation de flaques, qui peuvent provoquer l'asphyxie ou la pourriture apicale des fruits.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Adresse: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tél. +34 881997276
Télécopieur +34 981546676
Courrier électronique: ingacal@xunta.es

L'INGACAL est un organisme public, qui dépend de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Étiquetage:

Les piments commercialisés sous l'indication géographique protégée «Pemento da Arnoia» doivent être munis de l'étiquette commerciale correspondant à chaque producteur/conditionneur et d'une étiquette à clé alphanumérique numérotée autorisée par l'organe de contrôle, accompagnée du label de l'indication géographique protégée.

La mention Indicación Geográfica Protegida «Pemento da Arnoia» doit figurer obligatoirement tant sur l'étiquette commerciale que sur la propre étiquette de l'IGP.