

## V

(Avis)

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande 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 305/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à 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

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«LÜNEBURGER HEIDEKARTOFFELN»****N° CE: DE-PGI-0005-0614-03.07.2007****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination:**

«Lüneburger Heidekartoffeln»

**2. État membre ou pays tiers:**

Allemagne

**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:**

Pommes de terre de conservation et précoces de catégorie «extra» destinées à la consommation humaine, qui sont produites dans la lande de Lunebourg. Les «Lüneburger Heidekartoffeln» ont une peau claire et lisse, avec des yeux superficiels, et une chair jaune. Elles possèdent la qualité de cuisson «vorwiegend festkochend (vf)» (tenant assez bien à la cuisson) ou «festkochend (f)» (tenant à la cuisson) et satisfont aux critères de qualité de la catégorie «extra». Il s'agit donc de pommes de terre saines, entières, fermes et pratiquement propres. Le calibre minimal est de 30 mm pour les variétés oblongues et de 35 mm pour les variétés rondes. La différence de taille entre le plus petit et le plus grand tubercule d'un lot ou d'une unité de conditionnement ne peut dépasser 30 mm.

En tout, la part de pommes de terres ne remplissant pas les critères de qualité, c'est-à-dire les tubercules pourris ou qui dégagent une odeur indésirable, présentent des germes de plus de 2 mm, sont anormalement humides, sont atteints de jambe noire, sont très vitreux ou endommagés par le gel ou la chaleur ou comportent des éléments exogènes (comme de la terre ou des germes détachés), ne peut excéder 5 %. La proportion de tubercules atteints de pourriture brune, molle ou sèche ainsi que ceux qui ont été endommagés par le gel, la chaleur ou le sel ne peut excéder 1 %. En règle générale, la gale ne doit pas recouvrir plus de 25 % de la surface des tubercules et la part maximale de tubercules d'autres variétés est fixée à 2 % en poids de chaque unité de conditionnement.

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:*

En ce qui concerne la culture, les tubercules doivent impérativement être produits conformément aux versions en vigueur des «lignes directrices sur les bonnes pratiques d'exploitation des terres agricoles» et l'«alignement sur les recommandations actuelles de la chambre de l'agriculture du land de Basse-Saxe concernant la culture et la protection des végétaux» est également indispensable. Ces deux normes sont nettement plus strictes que la législation en vigueur. Par exemple, dans l'aire géographique, la fertilisation azotée du sol est limitée à 160 kg d'azote à l'hectare, déduction faite de l'azote assimilable par les plantes contenu dans le sol, afin de ne pas altérer le goût des pommes de terre.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

Les arrondissements de Celle, Gifhorn, Harburg, Lüchow-Dannenberg, Lunebourg (à l'exception de la commune d'Amt Neuhaus située au nord de l'Elbe), Soltau-Fallingbostal et Uelzen ainsi que la commune de Visselhövede dans l'arrondissement de Rotenburg (Wümme).

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

D'un point de vue macro-climatique, la lande de Lunebourg se situe dans une zone tempérée subatlantique, avec des hivers doux et des étés froids, et des précipitations tout au long de l'année. Ce climat crée les conditions idéales pour la culture de la pomme de terre. En raison de la surexploitation pluriséculaire des terres qui était liée aux modes d'exploitation traditionnels, lesquels sont à l'origine de la formation des paysages de lande [les forêts ont été exploitées intensivement, au-delà de leur capacité de régénération, puis, après leur régression, la surexploitation s'est poursuivie avec l'étrépage (*Plaggenhieb*), c'est-à-dire l'enlèvement de la couche superficielle du sol à l'aide de houes ou de bêches afin de l'utiliser comme litière dans les étables], les sols de la région sont dépourvus de forêts, pauvres en humus et sablonneux — des sables éoliens y sont notamment présents. La minéralisation de l'azote est faible dans ces sols.

La culture de pommes de terre constitue une longue tradition dans la lande de Lunebourg. Ce territoire est depuis la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle un des lieux de culture de pommes de terre les plus connus et les plus importants d'Allemagne. Dans la mesure où la lande de Lunebourg est une région où l'on cultive traditionnellement la pomme de terre, les agriculteurs sont les dépositaires d'un savoir-faire en la matière qui s'est constitué au fil des générations.

Le fait qu'il s'agit aujourd'hui encore d'une région imprégnée d'une culture de la pomme de terre particulière est notamment démontré par la tradition de la fête annuelle de la pomme de terre, qui est célébrée dans de nombreuses localités de la lande, par l'élection de la reine de la pomme de terre de la lande et par la création du premier hôtel allemand de la pomme de terre dans l'Est de la lande.

Les pommes de terre de la lande de Lunebourg sont vendues par les agriculteurs eux-mêmes et par les commerçants pour la plupart avec une indication de l'origine géographique, non seulement dans la région mais aussi à travers toute l'Allemagne.

Dans la gastronomie locale, ces produits sont proposés comme une spécialité régionale particulièrement savoureuse. Ils sont préparés selon une grande variété de recettes et entrent notamment dans la composition de menus spéciaux à base de pommes de terre de la lande.

#### 5.2. *Spécificité du produit:*

Les «Lüneburger Heidekartoffeln» ont acquis dans la région et au-delà une renommée considérable et une bonne réputation.

On cultive traditionnellement dans la lande de Lunebourg des variétés des catégories «tenant assez bien à la cuisson» ou «tenant à la cuisson». Par conséquent, seules des variétés appartenant à ces catégories peuvent être utilisées. Les pommes de terre ont une peau claire et une chair jaune typiques de la région.

Elles sont commercialisées propres et sans défaut, ce qui constitue deux marques de qualité importantes.

Leur goût n'est pas altéré par un fort potentiel de minéralisation de l'azote inhérent au sol.

#### 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):*

Grâce à une longue tradition de production de pommes de terre, favorisée par un climat idéal et des conditions pédologiques optimales dans l'aire géographique délimitée, et à la culture de la pomme de terre spéciale qui règne dans la lande de Lunebourg, les pommes de terre de l'aire géographique jouissent, en tant que spécialité régionale, d'une réputation particulière auprès des consommateurs.

Les sols pauvres en humus et sablonneux de la région permettent de produire ces pommes de terre à peau claire typiques de la région. En raison de la structure du sol, elles sont faciles à arracher et donc commercialisées propres et sans défauts, ce qui constitue deux marques de qualité importantes. Du fait que les sols possèdent un faible potentiel de minéralisation de l'azote, le goût des «Lüneburger Heidekartoffeln» n'est pas altéré par des rejets excessifs d'azote. Au contraire, le producteur peut, au moyen d'une fertilisation azotée ciblée mais modérée, obtenir une pomme de terre dotée d'une bonne qualité gustative.

La grande qualité du produit et la longue tradition de sa culture ont conféré une excellente réputation aux «Lüneburger Heidekartoffeln».

#### **Référence à la publication du cahier des charges:**

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

Le cahier des charges complet est disponible à l'adresse suivante:

Markenblatt, Heft 2, du 13.1.2006, Teil 7, p. 981

([http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=15](http://publikationen.dpma.de/DPMAPublikationen/dld_gd_file.do?id=15))