

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2010/C 67/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. 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**«MARRONE DELLA VALLE DI SUSA»****N° CE: IT-PGI-0005-0564-08.11.2006****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Marrone della Valle di Susa»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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:

L'appellation «Marrone della Valle di Susa» désigne le fruit obtenu à partir de cinq écotypes locaux souvent indiqués par le nom de la commune d'origine, à savoir: Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo et Marrone di Villar Focchiardo. Au moment de sa mise à la consommation, le produit doit posséder les caractéristiques suivantes: trois fruits par bogue au maximum; forme ellipsoïdale, apex peu prononcé avec présence de duvet se terminant par des résidus stylaires eux aussi duveteux; péricarpe de couleur marron-havane tendant au fauve avec des veines de couleur plus foncée en nombre variable de 25 à 30; épisperme de couleur noisette-chamois peu invaginé et qui se sépare facilement de la graine; cicatrice hilare de forme elliptique tendant au rectangulaire, aux dimensions qui ne débordent par sur les faces latérales, plate et de couleur plus claire que le péricarpe, avec pilosité résiduelle sur le contour; rayonnement stellaire moyen à grand évident; calibre moyen à gros (pas plus de 85 fruits/kg); graine: une par fruit, présente une pulpe blanche ou blanc crème, croquante, à l'agréable saveur sucrée, et une superficie presque dépourvue de rainures.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

(¹) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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:*

Les opérations de récolte, de tri, de nettoyage, de calibrage et de conservation par trempage (*curatura*) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Le produit qui n'est pas mis sur le marché dans les 30 jours à compter de la récolte est soumis au traitement par trempage. Ce traitement des fruits permet d'assurer la conservabilité du produit et doit être réalisé exclusivement dans de l'eau, soit à froid par immersion dans une eau à température ambiante pendant 2 à 8 jours, soit à chaud, c'est-à-dire par immersion des fruits dans de l'eau à 48 °C pendant 50 minutes puis dans de l'eau froide pendant 50 autres minutes. Ce processus ne porte pas préjudice aux caractéristiques typiques du produit.

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

La mise à la consommation du «Marrone della Valle di Susa» doit s'effectuer dans le respect des modalités suivantes: le produit doit être emballé en filets dans les conditionnements de 1-2-2,5-3-10 kg et en sacs pour les conditionnements de 5-10-25 et 50 kg fermés hermétiquement. Le produit frais peut être commercialisé à partir du 25 septembre de l'année de production.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Au moment de la fermeture de l'emballage, l'étiquette portant le logo où l'IGP «Marrone della Valle di Susa» doit figurer en caractères clairs et indélébiles nettement distincts de toute autre indication doit être apposée sur le conditionnement. Il est autorisé d'indiquer les éléments permettant d'identifier le nom, la raison sociale et l'adresse du conditionneur, l'année de production et le poids brut d'origine.

Le logo de l'IGP consiste en la représentation d'un sac rempli de fruits, renversé vers l'avant, ouvert sur le côté supérieur, d'où sortent les marrons.



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

L'aire géographique a été délimitée en insérant toutes les communes de la Valle di Susa où le Marrone della Valle di Susa est traditionnellement cultivé. Cette zone comprend toutes les communes dont l'altitude, l'exposition et les températures moyennes annuelles permettent la culture du châtaignier. L'aire de production du «Marrone della Valle di Susa» couvre tout le territoire des communes suivantes dans la province de Turin: Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Chiusa San Michele, Condove, Exilles, Giaglione, Gravera, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Salbertrand, San Didero, San Giorio di Susa, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

La richesse des sols en squelette et en sable, la surface structurale des strates rocheuses et la déclivité influent sur le bilan hydrologique de la Valle di Susa et, partant, sur les châtaigneraies. Le climat se caractérise par des précipitations modérées en raison de la position de la Valle di Susa, prise entre les vallées de Sangone et de Lanzo, et avec le massif de l'Orsiera au sud, qui bloque le passage des masses d'air humide d'origine méditerranéenne. Ces caractéristiques géologiques et pédologiques du territoire concerné permettent aux châtaigneraies à vocation fruitière de se développer dans les meilleures conditions. Les plantes sont vigoureuses et confèrent aux fruits les qualités organoleptiques qui les caractérisent.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques particulières du produit résident dans la couleur et le croquant de sa chair, dans sa saveur sucrée et parfumée, dans son calibre moyen à gros. Ces caractéristiques font du «Marrone della Valle di Susa» un produit très apprécié depuis longtemps sur le marché italien et étranger.

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 reconnaissance de l'indication géographique protégée pour le «Marrone della Valle di Susa» est sollicitée au premier chef pour la réputation évidente dont ce produit jouit depuis des siècles. Dans la Valle di Susa, en effet, on relève dès l'an 1200 des témoignages circonstanciés sur la culture des châtaigneraies à vocation fruitière.

Il convient de rappeler le «castagneretus de Templariis», situé entre les communes de Villarfocchiardo et San Giorio di Susa, appartenant à l'ordre des Templiers, où l'on retrouve aujourd'hui encore les souches les plus anciennes. Au Moyen Âge, le châtaignier a joué un rôle fondamental dans l'économie locale, car la récolte des châtaignes garantissait un travail fort rémunérateur et une source alimentaire irremplaçable.

Par la suite, la culture s'est répandue grâce à la promotion réalisée par les institutions monastiques, qui aménagèrent de vastes châtaigneraies dans toute la Valle di Susa, utilisant les écotypes locaux qui, de nos jours encore, donnent l'un des marrons les plus appréciés et les plus demandés, adapté à la consommation à l'état frais et à la production de marrons glacés.

Les documents qui attestent le caractère ancien des Marroni della Valle di Susa sont nombreux et beaucoup sont des bons de commande de produit émanant d'entreprises de transformation italiennes et étrangères connues. Les plus anciens bons de commande datent de la fin du XIXe siècle.

Divers articles parus dans des revues techniques et des hebdomadaires locaux ont été consacrés au Marrone della Valle di Susa. Le Marrone della Valle di Susa fait partie du panier des produits typique de la province de Turin.

En outre, le «Marrone della Valle di Susa» est, depuis les quarante dernières années, le principal protagoniste d'une fête de grande notoriété qui attire actuellement quelque 50 000 visiteurs.

Référence à la publication du cahier des charges:

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'IGP «Marrone della Valle di Susa» au *Journal officiel de la République italienne* n° 28 du 3 février 2006.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site Internet:

— à l'adresse suivante: http://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 forestière (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».