

Publication d'une demande en application 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

(2011/C 185/07)

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

«ARMAGH BRAMLEY APPLES»

N° CE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Armagh Bramley Apples»

2. État membre ou pays tiers:

Royaume-Uni

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:

La pomme «Armagh Bramley Apple» est un fruit frais à cuire, de couleur verte et de belles dimensions. Sa peau présente quelques touches de rouge et sa chair de légères tonalités vertes. Ce sont des pommes de belles dimensions, dont le diamètre va de 60 à 120 mm. Elles n'ont pas un arrondi aussi uniforme que les autres pommes de la catégorie Bramley et sont aplaties sur les flancs. Striées sur le sommet, elles ont un œil de grandes dimensions, partiellement ouvert.

Leur couleur est d'un vert soutenu teinté de rouge. Leurs sépales, duveteux, présentent une couleur brune. Quant au pédoncule, il est court et épais.

La coupe du fruit révèle une chair blanche aux légères tonalités vertes, humide et ferme de texture.

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

s.o.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

s.o.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Les pommes doivent être cultivées dans l'aire géographique délimitée.

Les pommes Armagh Bramley sont produites sur les terres particulièrement fertiles de la région, qui sont de type sablonneux ou argileux. Toutes les parcelles de vergers sont protégées par une haie fournie et un rideau brise-vent constitué de diverses espèces de plantes ligneuses qui les protègent des vents froids de secteur nord ou nord-est qui soufflent à certaines périodes pendant le printemps.

Quels que soient l'âge ou la hauteur des arbres, la taille d'été et celle d'hiver se font exclusivement à la main. La gestion de ces arbres, pour qu'ils fournissent des récoltes régulières et de qualité, exige un savoir-faire issu de nombreuses années d'expérience en ce qui concerne la forme à donner à l'arbre et à sa cime lors des tailles d'hiver et d'été.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les cultivateurs d'Armagh s'enorgueillissent des bonnes pratiques agricoles qu'ils mettent en œuvre dans la production des pommes Armagh Bramley. La pollinisation par les abeilles est couramment employée pendant la période de floraison et toutes les opérations de pulvérisation sont effectuées avec les précautions nécessaires pour préserver les abeilles, ainsi que les autres insectes utiles, et dans le plus grand respect de l'environnement en général.

Les vergers où est cultivée l'Armagh Bramley font largement usage de la nutrition par les feuilles; le programme ordinaire de pulvérisation comprend à la fois l'utilisation de fertilisants à un seul nutriment et de fertilisants à plusieurs nutriments issus d'algues de mer.

Les pommes sont cueillies à la main de début septembre à fin octobre. La période de cueillette dépend de la saison, du marché, de la maturité des fruits, de l'âge du pommier et du type de souche mère. Les arboriculteurs sont souvent d'accord sur la date de début de la récolte, qui est fixée en fonction de la taille des pommes et de leur taux de croissance entre la fin de l'été et le début du printemps. Dans la plupart des cas, les pommes sont cueillies lorsque leur diamètre atteint 75 mm en moyenne, mais avant que le taux d'hydrates de carbones transformés au cours du processus de maturation ne dépasse 20 % (conversion de l'amidon en sucres).

De la même manière que les arbres sont taillés à la main, tous les fruits sont cueillis et calibrés à la main. Les cueilleurs sont formés à des techniques de manipulation des fruits visant à éviter de laisser des traces sur la peau des fruits et toute meurtrissure de la chair, ce qui est vital pour une variété comme celle-ci, puisqu'une partie importante de la récolte est entreposée sous atmosphère contrôlée pour assurer l'approvisionnement du marché tout au long de l'année.

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

s.o.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

s.o.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

Les pommes «Armagh Bramley Apples» sont traditionnellement cultivées dans les paroisses de l'archidiocèse d'Armagh, qui comprend les comtés d'Armagh et de Tyrone, ainsi qu'une partie du comté de Londonderry. Ces paroisses sont les suivantes:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglis, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Money-more, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

L'aire géographique délimitée se caractérise notamment, sur le plan climatique, par des précipitations qui peuvent atteindre 203 cm par an (conséquence du régime océanique atlantique), ainsi que par des températures, tempérées par le Gulf Stream, qui vont en moyenne de 3 °C (en hiver) à 18 °C (en été). Ces facteurs, associés à la qualité des sols, qui sont riches, fertiles et particulièrement chargés en calcium, contribuent à la spécificité de l'aire géographique.

En raison de sa situation septentrionale, l'aire géographique accuse, par rapport aux autres régions de production de la Bramley, un déficit de lumière dont les effets sur la photosynthèse se traduisent par une plus faible densité d'arbres et la possibilité d'une croissance latérale. Plus froid, aussi, que celui des autres régions de production de la Bramley, le climat qui prévaut dans la région vaut à la pomme Armagh Bramley de croître moins uniformément. Les attaques d'insectes sont donc plus dispersées, ce qui permet de ne pulvériser des insecticides qu'une fois par saison. Ce recours plus modéré aux insecticides se traduit par de plus faibles niveaux de résidus. Les températures comparativement basses ont encore pour effet d'allonger la période de croissance des fruits. L'aire géographique délimitée se caractérise par un relief de drumlins sillonné de nombreuses petites rivières. La richesse des sols et le niveau élevé des précipitations permettent par ailleurs de se passer d'irrigation artificielle.

5.2. *Spécificité du produit:*

Le climat et les sols de l'aire géographique délimitée ont une incidence directe sur la réputation du produit. Comme sa période de croissance est plus longue, en raison des basses températures, les fruits atteignent de plus grandes tailles et se caractérisent par une configuration moins uniforme, une forte acidité bien appréciable pour des pommes à cuire et un goût plus puissant, très reconnaissable.

Les pommes Armagh Bramley ont la réputation de ne pas perdre leur goût et de posséder une texture plus ferme que les autres Bramley, qui se maintient à la cuisson. C'est encore un élément qui contribue à leur réputation de bonne conservation: elles sont effet entreposables plus longtemps que les Bramley d'autres régions (soit 12 à 13 mois).

Les pommes Armagh Bramley se distinguent encore des autres pommes de la variété Bramley en ceci qu'elles ont bien une couleur verte éventuellement teintée de rouge, mais jamais de rayures bien marquées. Par ailleurs, leur forme est moins arrondie — conséquence de la fraîcheur du climat et du régime de croissance plus irrégulier qui en résulte. Enfin, ces pommes se caractérisent par un goût plus fort, particulièrement prononcé.

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 pomme Bramley a été introduite à Armagh en 1884, lorsque 60 plants de Bramley ont été importés en Irlande du Nord. En 1921, les plantations couvraient 7 000 acres et la Bramley s'était hissée en tête des variétés cultivées à Armagh. Quant à l'activité de transformation des pommes, elle a débuté en 1903; les principaux transformateurs d'Irlande du Nord sont d'ailleurs toujours basés à County Armagh, à proximité des vergers du comté, qui constituent leur principale source d'approvisionnement.

La variété Bramley possède une texture unique et une saveur qui en font la reine des pommes à cuire. Elle conserve tout au long de la cuisson le goût puissant et la saveur acidulée qui la caractérisent. C'est la seule pomme au monde à posséder pareilles qualités. L'Armagh Bramley est réputée pour sa texture plus ferme, qui lui permet d'être entreposée sur une plus longue période et de conserver plus longtemps sa texture à la cuisson.

Conséquence du climat plus froid dans lequel elle pousse, cette pomme présente une forme moins arrondie que les autres Bramley. Au niveau de chaque fruit, la fraîcheur du climat se traduit aussi par une pollinisation inégale des ovaires. Les ovaires fertilisés en premier gonflent et se développent avant les autres, ce qui explique la forme moins arrondie qui caractérise les Armagh Bramley.

La présence des vergers d'Armagh Bramley est une curiosité dans une région aussi septentrionale; le climat qui y règne a pour effet de réduire les volumes de production, mais aussi de favoriser le développement d'une saveur plus riche. On comprend dès lors pourquoi le coût de production de ces Bramley est élevé.

Les conditions arboricoles uniques d'Armagh permettent de produire des fruits plus fermes et plus denses que ceux des autres régions, ce à quoi contribuent aussi la richesse des sols, fertiles, fortement chargés en calcium et en autres nutriments, ainsi que la pureté des eaux qui les irriguent généreusement.

Dans toute l'Irlande, le comté d'Armagh est bien connu pour ses vergers; on y cultive la pomme depuis 3 000 ans. On raconte que Saint Patrick a planté un pommier à Ceangoba, très ancienne localité à l'est de la ville d'Armagh.

Sa réputation de comté des vergers, Armagh la doit exclusivement à l'«Armagh Bramley Apple». En effet, cette pomme représente 99 % de la quantité totale de fruits d'arbres produits en Irlande du Nord et c'est Armagh qui produit 95 % de tous les fruits d'arbres cultivés en Irlande du Nord.

Cette réputation de comté des vergers est célébrée dans tous les aspects de la culture et des coutumes de la région, depuis les chansons folkloriques jusqu'aux équipes sportives locales.

Si le mot «verger» est synonyme d'Armagh, c'est uniquement grâce à l'«Armagh Bramley Apple»; or de nombreuses entreprises situées dans l'aire géographique délimitée mais sans lien avec la pomme Bramley font usage du mot «verger» (*orchard*) parce qu'il leur confère une reconnaissance immédiate. C'est dire l'importance que revêt l'«Armagh Bramley Apple».

Quant aux restaurants de la région, ils promeuvent activement les plats préparés avec la pomme locale d'Armagh: tourte (*Armagh Bramley apple pie*), sorbet (*Armagh Bramley Apple Sorbet*) et crumble (*Armagh Bramley Apple Crumble*). Des concours de recettes sont aussi organisés autour de l'Armagh Bramley, qu'il s'agisse d'entrées [comme la soupe (*Bramley Apple Soup*) ou l'*Ulster Delight*], de plats de résistance [comme le porc farci à la pomme (*Pork with Bramley Apple Stuffing*)] ou de desserts [comme le gâteau à la pomme (*Armagh Bramley Apple Cake*), le pudding (*Bramley Toffee Pudding*) ou le soufflé (*Armagh East Coast Soufflé*)]. On trouve même une gamme de produits de poterie baptisée par l'artisan «Bramley Apple Range» en référence aux vergers des alentours.

L'importance de l'«Armagh Bramley Apple» pour la région s'exprime non seulement par le fait que le secteur de la pomme y emploie presque 1 500 personnes, mais aussi par l'existence de manifestations traditionnelles encore bien vivantes, comme la semaine de la pomme (*Apple Week*) et le festival de la pomme (*Apple festival*), qui se tiennent au mois d'octobre. Par ailleurs, le dernier dimanche de mai est consacré «dimanche des floraisons» (*Apple Blossom Sunday*), en hommage aux vagues de fleurs roses et blanches qui couvrent les vergers. Enfin, lors de la foire des floraisons (*Apple Blossom Fair*), les vergers se visitent, avec à la clé une dégustation de tourte (*Armagh Bramley apple pie*) accompagnée de cidre de la région d'Armagh.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>
