

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2012/C 27/08)

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**«PIMIENTO DE FRESNO-BENAVENTE»****N° CE: ES-PGI-0005-0705-19.06.2008****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Pimiento de Fresno-Benavente»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

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:

Il s'agit du fruit du plant de poivron *Capsicum annuum* L., issu d'une sélection de poivron du type *morro de vaca* ou *morrón* et destiné à la consommation à l'état frais (non transformé).

À maturité, le fruit présente les caractéristiques suivantes:

Morphologiques:

- Forme du fruit: rectangulaire, presque carrée, plutôt allongée
- Largeur minimale: 10 cm
- Couleur du fruit: rouge
- Forme de l'apex: apex très déprimé
- Épaisseur de la chair: supérieure à 8 mm
- Nombre de loges: 3, 4 ou 5

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Physico-chimiques:

- Taux d'humidité: supérieur à 90 %
- Teneur en potassium: inférieure à 3 g/100g
- Poids unitaire du fruit: supérieur à 300 grammes

Organoleptiques:

La coupe dévoile une chair épaisse, de couleur rouge. En bouche, le fruit est très juteux et la peau n'est pas très dure. Son goût est moyennement doux, peu amer et dénué de piquant. Peu de restes de peau subsistent en bouche après mastication et ingestion.

En tout état de cause, il importe de respecter la norme CEE-ONU, FFV-28, applicable aux poivrons doux.

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:*

La production agricole du poivron ne peut avoir lieu que dans l'aire géographique délimitée, pour autant qu'il a été démontré qu'il existe des facteurs naturels ayant une incidence sur les qualités du produit.

Les sols des parcelles enregistrées doivent présenter une teneur en argile supérieure à 15 %, en limon inférieure à 33 % et en matière organique inférieure à 2,1 %. L'organe de contrôle peut autoriser des amendements organiques lorsque la teneur en matière organique des sols est inférieure à 1 %.

La densité de plantation peut s'élever à 85 000 plants par hectare.

Il est interdit de cultiver des poivrons durant deux saisons consécutives sur une même parcelle.

Le ramassage des poivrons s'effectue en plusieurs fois, en sélectionnant à chaque nouvelle cueillette les fruits répondant aux critères de qualité.

L'empilement en couches d'une hauteur supérieure à 1 mètre n'est pas autorisé.

Dès qu'ils ont été cueillis, les poivrons doivent être placés à l'abri du soleil et conservés dans un endroit frais et aéré. Ils sont tenus éloignés de tout matériau susceptible d'engendrer une contamination.

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

Sans objet

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Sur les inscriptions ou étiquettes d'identification du «Pimiento de Fresno-Benavente» destiné à la consommation figurent obligatoirement les mentions «Indicación Geográfica Protegida» et «Pimiento de Fresno-Benavente».

De même, le produit est pourvu d'une marque de conformité (contre-étiquette) identifiée grâce à un code alphanumérique, qui est apposée dans l'établissement de conditionnement de manière à ce qu'elle ne puisse être réutilisée et qui permet d'assurer la traçabilité du produit.

La mention «Indicación Geográfica Protegida Pimiento de Fresno-Benavente» et son logotype doivent figurer sur cette contre-étiquette. Le logotype de la dénomination est le suivant:



Lorsque les conditionnements contiennent plus de six poivrons frais destinés à la consommation, chaque poivron doit être identifié individuellement grâce à un autocollant comportant le logotype.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire de production agricole se situe au nord-ouest de la Communauté autonome de Castille-et-Léon. Elle regroupe 33 communes du sud-est de la province de Léon, 55 communes du nord de la province de Zamora et une commune de la province de Valladolid.

Il s'agit d'une zone de larges vallées, consacrées à des cultures irriguées, d'une superficie de 2 769 km².

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production présente une topographie marquée par le lit des rivières Esla et Tera qui la traversent. C'est dans ces plaines fertiles où se déposent les matériaux sédimentaires que le poivron est cultivé.

L'altitude moyenne de la zone est de 756 mètres au-dessus du niveau de la mer. Elle varie entre 700 mètres dans les zones du sud et du sud-est et 900 mètres au nord-est.

Le climat de la zone est foncièrement différent de celui de la sous-zone limitrophe, située à l'ouest de la rivière Esla, surtout en ce qui concerne les régimes d'humidité et de température.

L'aire géographique est caractérisée par la prédominance de plaines fertiles en fluvisols calcaires. Concernant la texture, on relève un pourcentage moyen élevé de sable (55,78 %), ainsi que des teneurs modérées en limon (25,02 %) et en argile (19,15 %).

Le pH moyen des sols est de 7,16. Ils sont riches en matière organique, avec une teneur moyenne de 1,42 %.

Ces caractéristiques particulières du sol confèrent des caractéristiques différentielles, sensorielles et physico-chimiques aux poivrons.

Dans l'aire géographique persistent des facteurs humains liés à la tradition de la culture du poivron qui garantissent une sélection locale soignée des meilleurs plants et fruits pour l'obtention de la semence, le choix des meilleures parcelles pour la production de poivrons de qualité, ainsi que l'expérience appropriée en matière de travaux agricoles et de manipulation des fruits.

5.2. Spécificité du produit:

Le poivron de Fresno-Benavente appartient au type *morrón*, grand, d'un poids unitaire supérieur à 300 grammes, de forme rectangulaire plutôt allongée. Sa largeur minimale est de 10 centimètres, l'épaisseur de la chair est supérieure à 8 mm et il renferme 3 à 5 loges.

Il est extrêmement juteux et sa peau n'est pas très dure. À maturité, le fruit est de couleur rouge. Son goût est moyennement doux, peu amer et dénué de piquant.

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):*

Les facteurs naturels de l'aire géographique de production, liés aux caractéristiques des sols de la zone, confèrent des caractéristiques spécifiques à ces poivrons:

- Dans l'aire de production délimitée, ces poivrons présentent une chair plus épaisse, ils sont plus juteux, moins amers, moins durs et les résidus de peau sont moindres. Ces caractéristiques sont liées à la faible teneur en matière organique des sols et à la texture de ces derniers dans l'aire de production.
- Le lien du produit avec l'aire géographique se fonde notamment sur sa réputation, que viennent confirmer diverses références historiques et littéraires:
- Les Archives historiques de la province de León abritent des protocoles de la ville de Fresno de la Vega, qui datent du XVIII^e siècle et font référence aux dîmes vertes perçues en cette ville, parmi lesquelles figurent les poivrons.
- Dans l'œuvre «Fray Gerundio de Campazas», écrite au milieu du XVIII^e siècle par le fameux auteur connu sous le pseudonyme de Padre Isla, le poivron est présenté comme le morceau de choix d'un banquet typique, qui a lieu à Campazas, commune située dans l'aire de production du «Pimiento de Fresno-Benavente».
- Roberto Cubillo de la Puente affirme dans son livre «Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800» (Manger à León. Un siècle d'histoire: 1700-1800) qu'à la fin du XVIII^e siècle, les poivrons faisaient leur entrée sur le marché de León, au rythme des saisons, et qu'ils devaient être assez appréciés en cette ville, tout au moins par certaines tranches de la population. Les documents étudiés indiquent la présence de poivrons au mois d'août, septembre, octobre et novembre, ce qui donne à penser que ce produit provenait des zones proches de celles du «Pimiento de Fresno-Benavente».
- Dans sa publication «Avance estadístico de la riqueza que en España representa la producción media anual de las plantas hortícolas y plantas industriales» (Évolution statistique de la richesse que représente en Espagne la production moyenne annuelle des sites horticoles et des sites industriels) (1914), la direction générale de l'agriculture, des mines et de la montagne, qui fait partie du Ministère de l'équipement, mentionne la province de Zamora et indique que la variété de poivrons la plus répandue est celle connue sous le nom de *morro de vaca*.
- Le traité agronomique «El cultivo de pimientos, chiles y ajíes» (La culture des poivrons, du piment et du poivre), publié par Mundi-Prensa (1996), signale que la variété *morro de vaca* peut recevoir plusieurs noms, selon la région et la sélection. Parmi les différentes dénominations figure celle du poivron «de Fresno» pour l'aire de production qui nous occupe.
- L'ouvrage «Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León (1999/2000)» (Inventaire des produits agroalimentaires de choix de Castilla y León), édité par le Conseil de Castille et León, mentionne le poivron de Fresno de la Vega (produit à Fresno et dans d'autres communes des berges de l'Esla) et le poivron de Benavente (produit dans les régions de Benavente et Los Valles). Cette œuvre signale que le poivron de Benavente «est produit dans d'autres zones de la région, comme Fresno de la Vega».
- Le «Pimiento morrón de Fresno de la Vega» et le «Pimiento de Benavente» apparaissent dans la partie consacrée à la province de Castille et León du catalogue des fruits et légumes publié dans le cadre de l'initiative européenne «Culinary Heritage» (Patrimoine gastronomique), dont le but est de mettre en avant les produits locaux et la cuisine traditionnelle et qui a bénéficié du concours financier de la Commission européenne.
- L'emblème héraldique de Fresno de la Vega, qui date de 1984, comporte des poivrons, qui font partie des signes d'identité de la commune.

La réputation actuelle est confirmée par l'importance que revêtent tant les «Ferias del Pimiento» (fêtes du poivron), célébrées chaque année durant le dernier week-end de septembre à Fresno de la Vega et Benavente et qui figurent au calendrier officiel des manifestations de Castille et León, que la «Cofradía del Pimiento de Fresno» (Confrérie du poivron de Fresno).

Référence à la publication du cahier des charges:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Fresno-Benavente.pdf
