

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 52/10)

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**«CILIEGIA DI VIGNOLA»****N° CE: IT-PGI-0005-0858-21.02.2011****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Ciliegia di Vignola»

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:

Pour la production de la «Ciliegia di Vignola», les fruits des cultivars suivants sont utilisés:

- précoces: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola;
- intermédiaires: Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van;
- tardifs: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart.

La «Ciliegia di Vignola» doit répondre aux caractéristiques qualitatives suivantes:

- chair consistante et croquante, exceptée celle de la Mora di Vignola;
- peau toujours luisante, mais de couleur jaune et rouge brillant pour la variété Durone della Marca et de couleur rouge brillant à rouge foncé pour les autres variétés;
- goût fruité et doux;

- degrés Brix égaux ou supérieurs à 10 ° pour les variétés précoces et à 12 ° pour toutes les autres;
- acidité comprise entre 5 et 10 g/l d'acide malique.

En fonction du type variétal, les calibres minimaux suivants ont été définis:

20 mm: Mora di Vignola;

21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart;

22 mm: Bigarreau Moreau, Lapins, Van;

23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia.

Au moment de leur mise à la consommation, les fruits doivent être:

- intacts, sans meurtrissures;
- munis de leur pédoncule;
- propres, exempts de tout corps étranger visible;
- sains, exempts de pourritures et de résidus visibles de produits phytopharmaceutiques;
- exempts de parasites.

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:*

Toutes les phases de la production de la «Ciliegia di Vignola» jusqu'à la récolte du produit doivent avoir lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée au point 4.

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

La «Ciliegia di Vignola» est commercialisée dans les emballages suivants, scellés de telle sorte que l'ouverture de l'emballage empêche sa réutilisation:

- cageot en bois, en carton ou en plastique de 5 kg, divisé en deux parties au moyen de séparateurs en carton disposés perpendiculairement au côté le plus long;
- cageot en carton, en bois ou en plastique 40 × 60, contenant entre 10 et 12 barquettes, soit au total entre 5 et 6 kg de fruits;
- cageot en carton, en bois ou en plastique 30 × 40, contenant 6 barquettes de 500 g, soit au total 3 kg de fruits;
- emballage en carton d'une contenance de 1 200, 2 000 et 2 500 g;
- sachet en film polymère respirant d'une contenance de 250, 500 et 1 000 g.

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et comporter des cerises de même qualité et variété. Les classes de calibre prévues sont les suivantes:

- de 20 à 24 mm
- de 24 à 28 mm
- plus de 28 mm.

Le conditionnement de la «Ciliegia di Vignola» est effectué immédiatement après la récolte, directement dans l'entreprise ou dans les coopératives de l'aire de production. De cette manière, le produit arrive rapidement sur le marché et chez le consommateur, sans subir d'autres manipulations.

Le conditionnement de la «Ciliegia di Vignola», c'est-à-dire la préparation adéquate du produit à l'emballage et son conditionnement dans les emballages indiqués, doit avoir lieu dans la zone d'origine afin de garantir les caractéristiques qualitatives du fruit telles que la fraîcheur et l'intégrité et pour éviter que des manipulations répétées et le transport n'endommagent ou ne meurtrissent l'épiderme, provoquant la moisissure du produit et partant, sa non-commercialisation.

Le recours aux techniques de conservation réfrigérée en chambre froide est admis, pour autant que la température de la chambre froide ne soit pas inférieure à $-0,5^{\circ}\text{C}$ et que le taux d'humidité relative n'y soit pas supérieur à 90 %. Afin de préserver la fraîcheur de la «Ciliegia di Vignola», le temps maximal de conservation réfrigérée des fruits est de quatre semaines.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Le logo de la «Ciliegia di Vignola» I.G.P. est le suivant:



Ce logo doit être apposé sur les emballages de vente et obligatoirement accompagné du symbole graphique européen de l'indication géographique protégée.

Selon les emballages, la taille du logo peut varier, pour autant que la proportion des dimensions standard soit maintenue.

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

L'aire de production de la «Ciliegia di Vignola» est représentée par une bande formée par le tronçon de la rivière Panaro situé au pied des montagnes et par celui d'autres cours d'eau de moindre importance, à une altitude allant de 30 mètres au-dessus du niveau de la mer jusqu'à 950 mètres, et comprend le territoire des communes suivantes des provinces de Modène et de Bologne:

province de Modène: Castelfranco Emilia, Castelnovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca;

province de Bologne: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production se caractérise par la présence du tronçon de la rivière Panaro situé au pied des montagnes et par celui d'autres cours d'eau de moindre importance, qui forment une bande où le climat et des conditions pédologiques particulières favorisent la culture du cerisier. Le climat est frais et relativement peu continental, avec des précipitations abondantes au printemps et des étés jamais trop secs. La quantité de rayonnement solaire n'est pas très élevée.

Les sols, d'origine alluviale, sont généralement meubles, bien drainés et frais; les sédiments charriés par la rivière Panaro et d'autres cours d'eau de moindre importance durant les différents épisodes d'alluvionnement les ont rendus particulièrement fertiles.

L'aire de production des cerises s'étage entre 30 et 950 mètres au-dessus du niveau de la mer. À l'extérieur de l'aire géographique délimitée, le cerisier n'est plus cultivé; en effet, dans les zones limitrophes, cette culture, jugée peu rentable, a été abandonnée il y a longtemps: la production et la qualité obtenues y étaient nettement inférieures aux résultats obtenus dans l'aire délimitée. En plus des conditions pédoclimatiques particulières du territoire et de la spécificité du microclimat décrit précédemment, les autres facteurs qui déterminent la qualité de la «Ciliegia di Vignola» sont le savoir et les compétences des producteurs. Ces compétences leur ont été transmises de père en fils depuis des générations, elles portent sur la technique agronomique, la récolte et le conditionnement du produit, effectués exclusivement à la main, et leur permettent d'offrir au consommateur un produit dont les qualités commerciales le classent parmi les produits d'excellence.

5.2. Spécificité du produit:

Les «Ciliegie di Vignola» sélectionnées sont de dimensions plus grandes que celles définies par les normes de commercialisation et atteignent des calibres dépassant les 28 mm. Aussi, comme l'attestent des études de marché et des études réalisées par des sociétés spécialisées sur les marchés de Turin, de Milan et de Hambourg, le prix de la «Ciliegie di Vignola» est-il presque toujours supérieur à celui de ses concurrents directs et la majorité des consommateurs associe-t-elle le nom de Vignola avant tout à l'aire de production des cerises par excellence.

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):

Le cerisier est une espèce qui occupe de préférence des stations fraîches et des terrains neutres ou peu acides. Ces deux conditions étant réunies dans l'aire de production de la «Ciliegie di Vignola», cette espèce y a trouvé un environnement propice qui a favorisé sa diffusion et, partant, son affirmation.

Les propriétés des sols de l'aire géographique de production de la «Ciliegie di Vignola» sont telles que le cerisier y est particulièrement vigoureux.

La quantité de rayonnement solaire, qui n'est pas trop élevée, confère aux drupes leur couleur intense et contribue à leur brillance naturelle, permettant ainsi de mettre sur le marché un produit esthétiquement parfait sans devoir le soumettre à aucun traitement particulier.

Autre facteur, et non des moindres, le professionnalisme des opérateurs, et en particulier des producteurs, qui aujourd'hui encore mettent en pratique, dans leurs techniques de production, de récolte et de conditionnement, un patrimoine de connaissances accumulé au fil du temps.

En effet, même si l'on note une tendance naturelle à l'innovation en ce qui concerne le processus de production, la récolte, le triage et le conditionnement sont effectués exclusivement à la main par du personnel spécialisé qui côtoie ces cerisiers depuis presque toujours. Ce professionnalisme est un fait culturel directement hérité de la tradition; un savoir-faire qui s'est transmis de génération en génération et qui permet aujourd'hui de conférer à un produit déjà exceptionnel en soi ce «plus» qui le distingue des cerises d'autre provenance.

Ces mêmes producteurs ont décidé, il y a des décennies, en s'engageant de manière contraignante et réciproque, de ne produire que le produit répondant aux dimensions minimales définies au point 3.2, afin de protéger la production locale et de faire apparaître la spécificité des cerises produites et conditionnées dans l'aire d'origine.

En outre, l'assortiment variétal qui s'est affirmé au fil des ans dans l'aire géographique et le développement de la culture dans une large bande altimétrique garantissent l'élargissement du calendrier de récolte et la présence du produit sur le marché pendant toute la saison de production, ce qui fait régulièrement le bonheur des consommateurs et se reflète de manière positive sur les prix.

La «Ciliegie di Vignola» est donc clairement liée au territoire, aux conditions pédoclimatiques particulières, à la présence d'un microclimat exceptionnel, au savoir et aux compétences des producteurs. Autre élément, et non des moindres, la concentration de l'offre de cerises au niveau des agriculteurs de l'aire géographique délimitée à Vignola, là où se tenait déjà en 1928 le marché des fruits et légumes de Vignola, l'un des plus anciens marchés d'Italie, et où se sont développées par la suite d'autres structures de transformation et de commercialisation. C'est l'interaction de l'ensemble de ces facteurs qui fait que les consommateurs associent la production régionale à l'appellation «Ciliegie di Vignola».

L'affirmation de la dénomination «Ciliegie di Vignola» a induit un fort rayonnement commercial et des retombées importantes sur l'ensemble de la filière, de la production à la commercialisation du fruit; des entreprises agricoles, des coopératives de transformation/commercialisation, un marché de fruits et légumes avec quatre commissionnaires, des artisans, des fabricants d'emballages, des transporteurs et des cueilleurs se sont installés sur ce territoire.

L'importance de la «Ciliegie di Vignola» pour cette région dans laquelle elle est historiquement produite est également attestée par des publications et par les nombreuses foires et fêtes qui y sont organisées depuis longtemps; la «Festa dei Ciliegi in Fiore» (fête des cerisiers en fleur), dont la première édition remonte au mois d'avril 1970, et l'événement intitulé «Vignola, è tempo di Ciliegie» (Vignola: le temps des cerises), organisé depuis 1989, revêtent une grande importance pour Vignola.

L'association nationale «Città delle Ciliegie», fondée en juin 2003, ouvre chaque année le concours national «Ciliegie d'Italia» à l'occasion de la fête nationale «Città delle Ciliegie», organisée chaque année dans une commune différente; la «Ciliegia di Vignola» a remporté le premier prix en 2005 à Celleno (VT), en 2006 à Orvieto (TR) et en 2009 à Bracigliano (SA), confirmant ainsi la réputation de produit de grande qualité qu'elle a su se forger au fil des ans.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

Il est précisé que la présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Ciliegia di Vignola» au *Journal officiel de la République italienne* n° 283 du 3 décembre 2010 (supplément ordinaire n° 264).

«Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des Politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE)».
