

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 99/09)

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**«东山白芦笋» (DONGSHAN BAI LU SUN)****N° CE: CN-PGI-0005-0624-16.07.2007****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«东山白芦笋» (Dongshan Bai Lu Sun)

2. État membre ou pays tiers:

Chine

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:

«Dongshan Bai Lu Sun» est le nom d'asperges en conserve cultivées selon des techniques de production traditionnelles dans l'île de Dongshan, un district de la ville de Zhangzhou situé dans la province de Fujian. Il s'agit d'asperges cuites et pelées.

Aspect

La tige de l'asperge est épaisse, sa tête est arrondie et ses écailles sont serrées. L'asperge mesure entre 10 et 17 centimètres. La pointe verte ne mesure pas plus d'1 cm. Elle possède un goût agréable et délicat. L'asperge en conserve est d'un blanc pur. La couleur du liquide dans lequel elle baigne est homogène.

Indicateurs physiques et chimiques

Le diamètre de la tige est compris entre 0,4 et 2,6 cm. Sa teneur en cellulose brute n'excède pas 1,0 % et sa teneur en sucres solubles est supérieure ou égale à 4,70 %. L'asperge se présente dans une saumure contenant 0,03 % d'acide citrique.

Spécifications relatives à l'emballage

Le produit est conditionné dans des bouteilles en verre ou des boîtes en fer-blanc. Les principales spécifications sont les suivantes:

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

a) Bouteilles en verre

Volume de la bouteille	Longueur de l'asperge
212 ml	7 cm
212 ml	11 cm
370 ml	16 cm
370 ml	17 cm
580 ml	16 cm
580 ml	17 cm
314 ml	10 cm
1 700 ml	17 cm
720 ml	17 cm

b) Boîtes en fer-blanc

Volume de la boîte	Longueur de l'asperge
200 g	10 cm
250 g	13 cm
430 g	11 cm
800 g	16 cm
2 500 g	15 cm
2 950 g	17 cm

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

Asperges fraîches des variétés *Gijnlim* et *Thielim*.

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 étapes spécifiques de la production doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

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

Le produit est conditionné dans des bouteilles en verre ou des boîtes en fer-blanc. La transformation et la mise en conserve doivent se faire dans un délai de 12 heures après la récolte afin de garantir la fraîcheur des asperges.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

—

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

L'aire de production de l'asperge «Dongshan Bai Lu Sun» comprend sept villes du district de Dongshan: Kangmei, Chencheng, Qianlou, Xipu, Zhangtang, Xingchen et Tongling.

5. **Lien avec l'aire géographique:**5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

Le district de Dongshan est un archipel situé entre 23° 34' et 23° 47' de latitude Nord et 117° 18' et 117° 35' de longitude Est, à la pointe méridionale de la province de Fujian. Il jouit d'un climat tropical maritime typique d'Asie du Sud, avec des hivers doux et des étés frais. La superficie totale du district est de 248 kilomètres carrés, dont 70 000 mu (1 mu ≈ 0,07 ha) sont cultivés. Le district compte 213 000 habitants, parmi lesquels 137 000 appartiennent à la population agricole. Il regroupe

sept villes qui englobent elles-mêmes 61 communes et 16 comités de quartiers. Dongshan est un district agricole: l'île est riche en ressources agricoles et l'asperge blanche en est la culture principale. Les terres arables sont essentiellement constituées d'un sol sablonneux naturellement abondant en sable de mer argenté et en boues marines et qui renferme des ressources hydriques souterraines. Ces conditions sont très favorables à la culture de l'asperge blanche.

5.2. Spécificité du produit:

L'asperge «Dongshan Bai Lu Sun» est une asperge d'excellente qualité. Sous son apparence attrayante, elle présente un bon apport nutritionnel et possède un goût agréable et frais. L'asperge en conserve est appréciée aussi bien en Chine qu'à l'étranger.

La spécificité du produit tient aux caractéristiques des asperges fraîches cultivées à Dongshan, qui dépendent de l'environnement géographique, des conditions naturelles et des facteurs humains réunis dans cette zone.

Les asperges fraîches sont cultivées dans l'environnement particulier de Dongshan. L'asperge possède une tige épaisse et une tête arrondie aux écailles serrées. La longueur de la pointe verte de l'asperge ne dépasse pas 1 cm. Son goût est délicat et agréable. La tige délicate de l'asperge en conserve est d'un blanc pur. La couleur de la saumure est homogène. Les asperges en conserve ont une longue durée de conservation.

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 d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP):

1. Relation entre température et qualité du produit

L'asperge est cultivée dans un climat tropical maritime d'Asie du Sud, dont les hivers sont doux et les étés frais. La température annuelle moyenne est de 20,8 °C. Les températures maximales sont enregistrées pendant les mois de juillet et août, pendant lesquels la température moyenne s'élève à 27 °C, et les températures minimales surviennent en février, où la température moyenne est de 12,8 °C. Grâce à ce type de climat, les asperges produites sont de bonne qualité; elles suivent une croissance vigoureuse et présentent un rendement élevé.

2. Relation entre sol et qualité du produit

Le sol de Dongshan est essentiellement sablonneux; il s'agit donc d'un sol souple et bien aéré, propice à la croissance des racines d'asperge. Les racines deviennent ainsi robustes et les feuilles se forment rapidement et en abondance. Cela permet une plus grande accumulation de produits de la photosynthèse, qui fournissent l'énergie nécessaire à la croissance des jeunes tiges.

3. Relation entre eau et qualité du produit

Le district de Dongshan est situé sur une île qui reçoit 1 095 mm de précipitations annuelles, dont la répartition varie selon les saisons. L'eau utilisée pour l'irrigation des cultures d'asperge «Dongshan Bai Lu Sun» provient d'une source en profondeur. Parce qu'elle est de bonne qualité et non polluée, cette eau d'irrigation confère à l'asperge une grande fraîcheur.

4. Relation entre ensoleillement et qualité du produit

Dongshan bénéficie d'un ensoleillement important, la durée moyenne annuelle atteignant 2 386,8 heures. L'ensoleillement est particulièrement abondant en automne et en hiver, ce qui favorise la photosynthèse de la tige et des feuilles. Plus la photosynthèse est importante, plus l'asperge regorge d'éléments nutritifs nécessaires à la croissance des tiges, ce qui contribue largement au rendement élevé et à la qualité du produit «Dongshan Bai Lu Sun».

5. Relation entre environnement atmosphérique et qualité du produit

Dongshan est entouré par la mer et bénéficie d'un climat océanique qui se caractérise par un air frais. Les entreprises industrielles y sont rares et aucune industrie lourde n'y est présente, aussi l'air est-il exempt de pollution. Une inspection réalisée par l'Institut des sciences environnementales de la ville de Zhangzhou montre que les niveaux de dioxyde de soufre (SO₂), d'oxydes d'azote et de fluor dans l'air sont très faibles.

Dongshan jouit d'un environnement préservé. Les forêts couvrent 34,1 % de sa superficie, ce qui lui vaut le nom d'«oasis de la mer de Chine orientale». Dongshan a satisfait à l'inspection réalisée en Chine en 1998 du premier groupe de districts insulaires pratiquant l'agriculture écologique. Ces conditions environnementales contribuent sensiblement à l'excellente qualité de l'asperge «Dongshan Bai Lu Sun».

6. Relation entre technique de production et qualité du produit

1. Apport en sable

Dongshan est riche en sable marin. De couleur blanche argentée et de grain très fin, le sable est utilisé pour le buttage des asperges blanches. C'est pourquoi la surface de la tige est d'un blanc pur, la tige elle-même étant tendre et bien droite. Ses écailles sont serrées.

2. Apport en boues marines organiques

Pour l'essentiel, les engrais utilisés sont organiques. Les boues marines sont abondantes dans le district de Dongshan et fournissent une source importante d'engrais naturels organiques favorables à la croissance de l'asperge «Dongshan Bai Lu Sun», à laquelle ils confèrent son excellente qualité.

3. Récolte et culture de la tige-mère

La production d'asperges blanches dans le district de Dongshan se fait selon la méthode dite de la «culture de la tige-mère», qui repose sur l'exploitation des ressources climatiques naturelles pour équilibrer les besoins entre croissance de l'asperge et accumulation des éléments nutritifs. Cette méthode aboutit à un haut rendement, à une efficacité élevée et à la bonne qualité du produit.

Référence à la publication du cahier des charges:

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