

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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 387/08)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«LENTILLES VERTES DU BERRY»

N° CE: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

La description du produit

- modification du calibre des lentilles: pour assurer l'homogénéité du calibre et de la cuisson des lentilles, il est nécessaire d'exclure les calibres inférieurs à 4 mm;
- hausse du taux relatif à la catégorie «brisures de graines» de 0 % à 0,2 %: cela s'explique par le fait que, compte tenu de l'augmentation des phénomènes de sécheresse qui touchent l'aire géographique, le risque de retrouver des brisures de graines est plus élevé. Le taux à 0,2 % permet d'obtenir un produit de qualité tout en prenant en compte les contraintes techniques.

La méthode d'obtention du produit

- suppression de la date de récolte; l'historique des deux dernières campagnes avec une récolte tardive ayant obligé à allonger la période de récolte. Seul le critère d'humidité maximale des lentilles à la récolte (18 %) est conservé pour déterminer le stade de récolte;
- ajout d'un paragraphe relatif à la fumigation des lentilles après récolte, indispensable pour respecter la qualité saine, loyale et marchande vis-à-vis du risque insectes;
- ajout d'un paragraphe sur la définition d'une période de conditionnement des «Lentilles vertes du Berry». Cette période est limitée à une année à partir du 1^{er} septembre de l'année n jusqu'au 31 août n + 1, les lentilles étant généralement récoltées en juillet. Cette durée associée à une DLUO (date limite d'utilisation optimale) limitée à 2 ans après la date de chaque conditionnement, permet de garantir la fraîcheur des produits en vente et une qualité constante du produit. Par ailleurs, le fait de pouvoir conditionner la précédente récolte jusqu'au 31 août permet d'éviter toute rupture de stock en produit fini au moment du changement de récolte (délai nécessaire pour fumigation et tri de la nouvelle récolte);
- prise en compte dans le cahier des charges de l'obligation de conditionnement des «Lentilles vertes du Berry» en big-bag uniquement et dans l'aire géographique de l'indication géographique protégée. Les lentilles en vrac, triées aux normes du produit fini, peuvent être conditionnées en big-bag à destination soit des emballeurs extérieurs pour conditionnement à façon, soit des industries spécialisées dans les plats cuisinés. Le conditionnement en big-bag dans l'aire permet d'assurer une meilleure garantie d'identification et de traçabilité des lots.

Exigences nationales

La rédaction du cahier des charges a été mise à jour, un chapitre « exigences nationales » reprenant les principaux points à contrôler a été ajouté.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«LENTILLES VERTES DU BERRY»

N° CE: FR-PGI-0105-0948-06.02.2012

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination:**

«Lentilles Vertes du Berry»

2. **État membre ou pays tiers:**

France

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:*

Les «Lentilles vertes du Berry» sont des graines sèches issues de la plante légumineuse *Lens Culinaris*, variété *Anicia*. Les graines mesurent de 4 à 6 mm de diamètre et de 2 à 2,5 mm d'épaisseur. Elles sont de couleur verte sombre plus ou moins marbré de bleu. Après tri, elles doivent respecter au maximum les caractéristiques suivantes:

- Humidité: ≤ 16 %
- Matières étrangères: $\leq 0,2$ % dont matières minérales $\leq 0,001$ pour mille
- Graines brisées ou cassées $\leq 0,8$ %
- Brisures de graines $\leq 0,2$ %
- Graines endommagées $\leq 0,8$ %
- Graines inacceptables $\leq 0,1$ %

Elles sont riches en protéines (moyenne de 31 %).

Leur cuisson se fait en 30 minutes maximum.

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

Sans objet

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

Sans objet

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

La culture

La récolte

Le stockage avant fumigation et tri sélectif

La fumigation

Le tri sélectif

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

Le conditionnement en big-bag doit également avoir lieu dans l'aire géographique délimitée, il se fait uniquement en produit vrac trié aux normes du produit fini. Ces big-bags sont destinés soit aux emballeurs extérieurs pour conditionnement à façon (unité de vente consommateur, restauration collective), soit aux industries spécialisées dans les plats cuisinés.

Le conditionnement en big-bag dans l'aire permet d'assurer une meilleure garantie d'identification et de traçabilité des lots car ce conditionnement est plus sûr que le transport en vrac par camion. Ainsi, le risque de mélange est minimisé.

Le conditionnement en «Unité de vente consommateur» et l'expédition des «Lentilles vertes du Berry» peuvent être réalisés sur la zone IGP ou à partir d'emballeurs extérieurs (hors zone IGP).

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquette du produit IGP comporte:

- le nom de la denrée: «Lentilles vertes du Berry»,
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention «certifié par ...»,
- le logo IGP de l'Union européenne.

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

Cette zone couvre 49 communes du Berry, situées dans les départements de l'Indre et du Cher.

Cher: Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St. Ambroix, Saugy.

Indre: St. Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St Florentin, La Chapelle St. Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St. Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St. Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuvy-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St. Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

5.1.1. Facteurs pédologiques

Les sols utilisés pour la culture de la lentille verte du Berry sont tous de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types «Rendzine» et «Sol brun calcaire». Les sols sont sains en termes d'hydromorphie, peu battants, bien pourvus en matière organique, peu compacts. Ils sont pourvus d'une réserve en eau moyenne (60 à 100 mm) favorisant la maturité des lentilles.

Ils sont peu profonds, permettent une croissance performante de la plante ce qui contribue à d'excellents rendements: plus de 20 quintaux de moyenne sur les 15 dernières années. Des rendements records ont même été vus, comme près de 40 quintaux de moyenne par exemple, sur des terres qui ne sont pas reconnues excellentes pour la culture des céréales, et ce sans irrigation ni engrais.

Ces terres argilo-calcaires sont donc saines, faciles à travailler et conviennent parfaitement à la culture de la lentille.

5.1.2. Facteurs climatiques

Du point de vue climatique, l'aire géographique bénéficie d'un climat tempéré avec une pluviométrie régulière au printemps et des fortes chaleurs (27 à 30 °C) à partir de fin juin.

5.1.3. Facteurs humains

C'est dans les années 1950, en Champagne Berrichonne, qu'ont été mises au point les premières techniques culturales pour faire progresser la qualité ainsi que les rendements des lentilles vertes. Ce savoir-faire s'est transmis parmi les producteurs de «Lentilles vertes du Berry» ce qui a permis le développement de cette culture dans l'aire géographique de l'IGP.

Après l'implantation de nombre d'agriculteurs dans la région au cours des années 1960, la culture s'est développée pour atteindre en 1983, 7 200 hectares et 79 % de la production française de lentilles.

Depuis 1994 et la création de l'association «Lentilles vertes du Berry» complétée par la reconnaissance de l'IGP en 1998, la part de la culture des «Lentilles vertes du Berry» IGP progresse. La production sous IGP a débuté aux environs de 170 hectares et se maintient depuis autour de 400 hectares.

Le savoir-faire des producteurs de «Lentilles vertes du Berry» se caractérise par:

- l'implantation des lentilles dans des terres argilo-calcaires;
- la densité de semis adaptée au type de sol;
- la maîtrise du désherbage, adapté à ce type de culture, et permettant de limiter le risque de présence de pourriture grise;
- la maturité homogène des lentilles avant récolte;
- la qualité du tri visant à l'élimination des lentilles cassées, brisées, endommagées.

5.2. *Spécificité du produit:*

5.2.1. Caractéristiques spécifiques

La lentille verte du Berry se caractérise par une couleur de ses téguments vert sombre marbré de bleu. Elle a une peau fine et tendre avec une amande moelleuse à la saveur douce et au goût de châtaigne.

Le tri sélectif et rigoureux des «Lentilles vertes du Berry» permet d'obtenir un calibre homogène (4 à 6 mm de diamètre), d'éliminer toutes impuretés et de garantir ainsi l'absence de matières minérales (teneur maximale = 0,001 pour mille).

L'homogénéité du calibre favorise une cuisson homogène et rapide des «Lentilles vertes du Berry», critères souvent retenus par les consommateurs et les transformateurs.

5.2.2. Réputation

L'expansion de cette culture a permis aux «Lentilles vertes du Berry» d'acquérir une notoriété locale puis régionale. Cette notoriété a été mesurée en 1993 par une enquête de notoriété où 31 % des personnes interrogées déclarent spontanément connaître la lentille verte du Berry et 51 % après suggestion de l'enquêteur.

Les «Lentilles vertes du Berry» sont devenues actrices du secteur touristique local:

- création de la maison de la lentille à Chouday, commune d'origine de l'agriculteur qui le premier a semé des lentilles.
- création d'une confrérie en 1993, la Confrérie des fins mangeurs d'Lentilles vertes du Berry qui a pour but la promotion de la lentille verte du Berry.
- mise en place en 1993 d'une fête de la lentille à Vatan dans l'Indre, le second week-end de septembre qui permet de mettre en avant la lentille primeur.

Concernant la gastronomie, dès 1972, les «Lentilles vertes du Berry» se font remarquer dans les journaux nationaux (Le Figaro) avec la création originale d'Alain Nonnet Maître Cuisinier de France au restaurant «La Cognette» à Issoudun, de «la crème de lentilles du Berry». Ce potage est depuis devenu une véritable référence culinaire, cité dans de nombreux ouvrages de cuisine et même dans le Larousse de la cuisine régionale. En 2004, la crème de lentille fut aussi le sujet du concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe.

Les restaurateurs des «Tables gourmandes du Berry» ont aussi contribué activement à la réputation des «Lentilles vertes du Berry» en proposant ce produit de terroir dans leurs menus gastronomiques.

De nombreux partenariats se sont développés avec les restaurateurs et chaque table met en avant la lentille verte du Berry dans ses menus.

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 sols argilo-calcaires influent fortement sur l'homogénéité de la couleur verte des lentilles et sur leur calibre. Du fait que ces sols soient sains en termes d'hydromorphie, peu compacts et peu battants, ils facilitent l'implantation de la culture, contribuent à la lutte contre les maladies.

Par les conditions climatiques tempérées le stress de la plante est évité. Les fortes chaleurs en fin de cycle végétatif stoppent rapidement la floraison ce qui contribue à la maturité homogène.

La corrélation des conditions climatiques avec ce type de sol assure une maturité, un calibre et une couleur homogènes des graines.

Les sols argilo-calcaires sont également faciles à travailler ce qui limite la présence de matières minérales dans les lots récoltés. Le savoir-faire développé pour le tri des lentilles dans la zone IGP vient ensuite contribuer à cette qualité spécifique d'absence de matières minérales dans le produit fini.

De plus, ces types de sols, au contraire de terres plus acides ou plus dures des montagnes, confèrent à la lentille verte du Berry une saveur douce dont un léger goût de châtaigne fort apprécié des consommateurs. Beaucoup disent qu'elle possède une saveur délicate et la reconnaissent entre d'autres lentilles.

Ce sont donc les caractéristiques pédologiques de la zone et les techniques culturales mises au point depuis trente ans par les agriculteurs de la région qui confèrent à cette production locale ses caractéristiques spécifiques. Grâce au travail de Paul Dufour pour développer cette culture qui s'est parfaitement adaptée aux types des sols argilo-calcaires de la zone IGP, la qualité du produit et les rendements ont progressé. Ainsi, est née la réputation des «Lentilles vertes du Berry» qui n'a cessé de se conforter au fil du temps, grâce à la mise en valeur gastronomique des restaurateurs de la région.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPLentilleVerteDuBerry.pdf>
