

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 177/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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 ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«PERAS DE RINCÓN DE SOTO»

N° CE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

IGP () AOP (X)

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 (Structure de contrôle; exigences légales)

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)

3.1. Description

Le point B.3 «Caractéristiques distinctives» est modifié de façon à structurer son contenu en plusieurs sous-points: B.3.1. Caractéristiques physico-chimiques, B.3.2. Caractéristiques organoleptiques et B.3.3. Caractéristiques physiques.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

En outre, dans le sous-point B.3.1 «Caractéristiques physico-chimiques» (lesquelles seront mesurées au moment de l'expédition du produit et non de la récolte), la valeur limite de la teneur en solides solubles est supprimée étant donné qu'il est inutile de fixer cette limite compte tenu de la douceur spécifique et distinctive de notre produit. Il en va de même pour la valeur limite de la dureté, qui est adaptée en fonction de l'évolution de ce fruit climatérique qui poursuit sa maturation après la récolte (ce qui augmente sa douceur et diminue la consistance de la pulpe), des besoins du marché et des goûts des consommateurs. Par ailleurs, au vu de l'expérience acquise, il est admis, le cas échéant, de réduire de 5 mm le calibre minimal indiqué pour satisfaire les besoins du marché de destination. Dans le sous-point B.3.3 Caractéristiques physiques, la référence relative à l'obligation de respecter le règlement (CE) n° 1619/2001 est supprimée.

3.2. Aire géographique

Pour remédier à une délimitation initiale incorrecte, l'aire géographique est élargie pour inclure les communes suivantes de la vallée de l'Èbre: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrubal, Ausejo, Azofra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela et Villamediana de Iregua.

Cette zone, située intégralement dans la vallée de l'Èbre et éloignée de la zone montagneuse, partage avec l'aire initialement délimitée des facteurs humains et naturels caractéristiques et communs, formant un ensemble unique et indivisible.

3.3. Preuve de l'origine

Ce point est remanié de façon plus succincte et concise, en y incluant la nouvelle nomenclature de l'«Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja» ainsi que la nouvelle structure du registre des opérateurs. Les mentions de l'«Asociación para la Promoción de la Pera de Rincón de Soto» sont remplacées par «Consejo Regulador».

3.4. Méthode d'obtention

La rédaction de ce point est rendue plus succincte et concise, en adaptant son contenu à l'évolution des connaissances technologiques sans amoindrir la qualité du produit, et aux nouveaux protocoles de qualité privés, notamment en éliminant les références aux opérations qui ne pouvaient être réalisées que manuellement et les mentions qui autorisaient uniquement l'utilisation de «palox» en bois.

3.5. Autres

Au point G — Structure de contrôle, la nouvelle dénomination de la structure en question a été adaptée, et au point I. — Exigences légales, la législation applicable a été mise à jour.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽³⁾

«PERAS DE RINCÓN DE SOTO»

N° CE: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Peras de Rincón de Soto»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

⁽³⁾ Cf. note 2.

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

Fruits des espèces *Pyrus Communis* L., issus des variétés Blanquilla et Conférence, appartenant aux catégories «Extra» et «I» et destinés à être consommés à l'état frais.

Les poires doivent posséder les caractéristiques suivantes au moment de leur expédition:

Dureté: valeur maximale de 6,12 kg/cm²

Solides solubles: la teneur en solides solubles est au minimum de 13 °Brix.

Calibre minimal: le calibre déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale est de 58 mm pour la Blanquilla et de 60 mm pour la Conférence. Pour répondre à des exigences de marché, ces calibres peuvent être diminués de 5 mm.

Roussissement naturel, sans utilisation de produits chimiques abrasifs.

Pédoncule visible.

3.2.1. Caractéristiques organoleptiques

La poire Blanquilla produite dans cette zone se caractérise par une saveur prononcée, intense et équilibrée en acidité et douceur. La poire Conférence, d'une consistance ligueuse, possède un excellent rapport acidité-douceur et une saveur marquée, intense et équilibrée. Les deux variétés sont très juteuses, avec une teneur élevée en sucres, composant déterminant pour la qualité gustative du fruit.

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

L'aire de production coïncide avec celle de conservation et de sélection finale.

La poire protégée par l'appellation d'origine protégée «Peras de Rincón de Soto» doit non seulement parvenir en parfait état au consommateur mais elle doit également respecter à tout moment l'ensemble des paramètres qui lui sont propres.

Ainsi, outre la nécessité de satisfaire au critère de conservation adéquate, la poire Rincón de Soto doit, avant son expédition, être soumise à une sélection finale complète du produit durant laquelle les poires présentant des défauts ou mal conservées seront éliminées, tout comme celles qui ne respectent pas les critères de qualité qui les distinguent.

Cette sélection finale ne pouvant avoir lieu qu'au moment précis qui précède la sortie du produit de la centrale horticole, moment où les poires sont retirées des «palox» dans lesquelles elles ont été récoltées et conservées, cette étape est considérée comme faisant partie du processus de production et, partant, elle doit être réalisée dans l'aire géographique protégée.

Dès lors que la production, la conservation et la sélection finale ont lieu dans l'aire géographique protégée, il est possible de garantir non seulement l'origine du produit, mais également un contrôle optimal de celui-ci, ainsi que la préservation de ses qualités physiques et organoleptiques.

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

Étant donné que lors du processus de sélection finale du produit protégé par l'AOP «Peras de Rincón de Soto», on procède également au conditionnement de celui-ci, les poires conformes aux caractéristiques mentionnées dans le cahier des charges étant transvasées des «palox» dans les caisses destinées à l'expédition, il est nécessaire que ce conditionnement soit également réalisé dans l'aire géographique délimitée.

Il importe que ce mode de conditionnement du fruit depuis la centrale se fasse dans des caisses à une seule couche ou à un seul niveau, munies d'un revêtement assurant l'immobilisation du fruit de manière à éviter tout dommage éventuel lors du transport ou de la distribution.

Ce conditionnement n'est toutefois pas considéré comme un emballage étant donné qu'il n'est pas prévu pour la présentation finale au consommateur.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes portent obligatoirement la mention «Denominación de Origen Protegida "Peras de Rincón de Soto"». Les étiquettes qui, pour quelque raison que ce soit, sont susceptibles d'induire le consommateur en erreur ne sont pas autorisées.

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

Sont couvertes les communes de Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Agoncillo, Arrabal, Ausejo, Azofra, Calahorra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, Rincón de Soto, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela et Villamediana de Iregua, réparties dans toute la vallée de l'Èbre.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

La Rioja est tellement influencée par la topographie du terrain que les montagnes du sud assurent une séparation naturelle claire entre la vallée de l'Èbre et le reste du territoire, entraînant un gradient pluviométrique et thermique marqué.

L'aire géographique, située intégralement dans la vallée de l'Èbre et éloignée des montagnes, possède une pédologie et un climat spécifique et commun qui la transforment en une zone particulièrement favorable à la production de poires aux caractéristiques organoleptiques et qualitatives propres et très appréciées, et qui, combinés au fort enracinement de la tradition agricole de cette culture, délimitent un ensemble unique et indivisible.

Relief: la situation de l'aire géographique protégée, compte tenu de sa proximité avec la vallée de l'Èbre et de son régime de gelées, d'irradiation et d'évaporation, est idoine pour le bon développement de poires de qualité exceptionnelle, étant donné qu'il s'agit de plaines débroussaillées, sans obstacles, bien ventilées et humides qui, d'une part, favorisent ainsi un indice d'irradiation élevé et, d'autre part, évitent les gelées par évaporation.

Sols: la culture du poirier, du fait de son exigence, se concentre, à l'intérieur de l'aire géographique protégée, dans les grandes plaines riveraines des cours d'eau, bien aérées, aux terrains limoneux ou argilo-siliceux, sains, homogènes, profonds, exempts de chaux active dont la présence excessive prédisposerait à la chlorose, et perméables car le poirier est cultivé en irrigation et est très sensible à l'humidité stagnant dans le sol.

Climat: l'aire géographique délimitée, située dans la vallée de l'Èbre et éloignée de la zone montagneuse, possède un climat méditerranéen tempéré par un certain degré de continentalité, caractérisé par des hivers doux, de longs étés et de faibles écarts entre les températures diurnes et nocturnes (sauf durant les mois estivaux), qui en font un climat idéal pour le bon développement du poirier.

Pour ce qui est du régime pluviométrique et de la durée, de l'intensité et du caractère saisonnier de la période sèche, le climat est qualifié de méditerranéen de type sec.

Facteurs humains

Conditions de culture et/ou de production: les agriculteurs veillent à ce que leurs arbres présentent un rapport fruits/bois adéquat, en réalisant en temps utile des éclaircies manuelles.

De même, ils ont toujours veillé à ce que leurs arbres soient équilibrés, avec une structure bien formée, en assurant une pénétration suffisante de l'air et de la lumière, qui favorise la photosynthèse, la respiration et une production régulière grâce à des tailles manuelles.

Par ailleurs, pour obtenir une production correcte et éviter l'échaudage en été, du fait du climat méditerranéen de l'aire délimitée, les agriculteurs doivent assurer l'approvisionnement en eau sous forme d'irrigation. D'après l'expérience des agriculteurs, qui se fonde sur les caractéristiques climatiques spécifiques de l'aire, il est établi que les irrigations les plus fréquentes ont lieu de la germination à la nouaison du fruit et de la véraison à la fin de l'été, étant donné que les moments où les besoins hydriques sont les plus importants coïncident avec la période où les précipitations sont les plus rares.

Tous les agriculteurs s'accordent sur le fait que la récolte est une opération cruciale pour l'obtention de fruits de qualité, qui doit être effectuée avec soin et au point de maturité adéquat. Le phénomène de maturation est fondamental non seulement pour l'obtention de fruits de qualité, mais aussi pour une longue et parfaite conservation. Le fruit est détaché juste à l'intersection du pédoncule avec la branche, ce qui permet de le conserver. La poire Blanquilla doit faire l'objet d'un soin particulier car sa récolte est plus difficile du fait d'une peau beaucoup plus délicate que la poire Conférence et d'un pédoncule beaucoup plus fragile.

5.2. Spécificité du produit

La poire produite dans l'aire géographique protégée est plus grande, de forme plus allongée, plus sucrée, un peu plus dure et avec une peau plus verdâtre que d'autres poires produites dans des zones limitrophes, ce qui lui confère une plus grande valeur sur le marché. En outre, l'altitude de l'aire et la proximité des cours d'eau adjacents permettent l'apparition d'un roussissement naturel, sans que l'utilisation de produits chimiques soit nécessaire.

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)

Réputation

les premières références historiques qui accréditent l'importance de la production et de la commercialisation du fruit dans la zone remontent à 1747, époque où la poire de la variété Blanquilla est qualifiée de «fruit exquis», consommé à la Cour royale de Philippe V; des manuscrits de 1752 indiquent que la culture et la récolte des poires se pratiquaient déjà à cette date dans la commune de Rincón de Soto. Au XIX^e siècle, grâce à la «Desamortización de Mendizábal» débutent dans l'aire géographique la libéralisation de l'activité agraire ainsi que la commercialisation de fruits frais. Alfaro (chief-lieu judiciaire, partageant avec Calahorra l'histoire et la tradition de Rincón de Soto et qui ne deviendra entité municipale qu'au XIX^e siècle) expédie dans tout le pays et à l'étranger ses excellents fruits et ses poires Blanquilla exceptionnelles, tandis que les poires Conférence commencent à gagner en importance. Ainsi l'agriculture devient dans cette zone l'unique richesse, avec une mention spéciale pour la poire («La Pera»), déjà très appréciée en ces jours anciens.

Facteurs naturels

relief: l'altitude de la vallée et la proximité des cours d'eau entraînent la formation de brumes matinales qui se dissipent en seulement quelques heures pour faire place à un soleil radieux. L'évaporation de l'humidité déposée par la brume à la surface de la poire Conférence, du fait de l'ensoleillement persistant, permet l'apparition d'un roussissement naturel, sans utilisation de produits chimiques qui brûlent artificiellement la superficie de la peau. Ce roussissement naturel est un paramètre très apprécié dans cette zone dans la mesure où il différencie le produit de celui de zones voisines.

Climat

le climat de l'aire géographique protégée influe clairement sur le fait que les «Peras de Rincón de Soto» possèdent une couleur, un arôme, un calibre, une acidité, une consistance de la pulpe et une teneur élevée en solides solubles propres à cette zone. Les températures moyennes élevées au mois de juin, sans contrastes marqués la nuit et sans gelées printanières, favorisent la croissance rapide des fruits. Durant la maturation, toutefois, le raccourcissement des jours, le contraste nocturne de température, le grand nombre d'heures d'ensoleillement et l'intensité du rayonnement solaire sont directement à l'origine de la teneur plus élevée de la «Pera de Rincon de Soto» en solides solubles par rapport aux poires des autres zones géographiques limitrophes, la teneur en sucre étant avec l'acidité les deux éléments qui déterminent le goût.

Par ailleurs, le contraste entre les fortes températures diurnes estivales et les températures nocturnes fraîches de la période qui précède la récolte détermine la dureté et la texture caractéristiques, tandis que les températures élevées observées pendant la période de maturation provoquent l'émission de substances volatiles, principalement d'éthylène et de substances aromatisantes, qui contribuent à l'arôme unique des «Peras de Rincón de Soto».

Facteurs humains

les pratiques traditionnelles et particulières de la zone constituent également un aspect du lien entre les caractéristiques spécifiques des «Peras de Rincón de Soto» et leur environnement humain et géographique.

Soucieux de parvenir à un rapport fruits/bois adéquat dans leurs arbres, les agriculteurs locaux procèdent manuellement, depuis une époque ancestrale, à des éclaircies et à des tailles. En maintenant un nombre approprié de fruits dans l'arbre, on augmente leur calibre et leur douceur. Par ailleurs, pour obtenir une production correcte et éviter l'échaudage en été, l'expérience des agriculteurs, fondée sur les caractéristiques climatiques spécifiques de la zone, leur permet d'approvisionner en eau sous forme d'irrigation au moment le mieux approprié, en évitant ainsi des diminutions de la taille des fruits, des pertes organoleptiques, l'apparition de rides ou des chutes massives. Sauf en cas de conditions climatiques défavorables, aucune irrigation n'est apportée durant la période précédant la récolte, qui donnerait lieu à une moindre concentration en solides solubles, déprécierait le fruit et compromettrait sa conservation ultérieure.

Étant donné que nous sommes actuellement capables de déterminer avec une quasi exactitude la date de la récolte, grâce au suivi sur le terrain de l'évolution des fruits, de leur couleur, de la couleur des graines, de la résistance à l'arrachage et de la dureté de la chair, et à la réalisation d'analyses des solides solubles et de la dureté du fruit, les «Peras de Rincón de Soto» peuvent être récoltées au bon degré de maturité, ni trop vertes, ni trop mûres.

En outre, les centrales hortofruticoles établies dans l'aire géographique délimitée disposent d'une vaste expérience dans la manipulation, la conservation et la sélection des poires et connaissent parfaitement les particularités propres à la «Pera de Rincón de Soto» et savent comment les conserver jusqu'au moment de leur expédition et détecter à l'œil nu les fruits qui ne sont pas conformes ou qui sont endommagés.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

http://www.larioja.org/upload/documents/733015_Pliego_y_documento_unico_peras_de_rincon.pdf?idtab=438497

⁽⁴⁾ Cf. note 2.