

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2003/C 100/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CEE) n° 2081/92. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens dudit règlement.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

**AOP ( ) — IGP (X)**

**Numéro national du dossier: IG/16/97**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: Ministère de l'agriculture et de la pêche — Direction des politiques économique et internationale  
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Adresse: 3, rue Barbet-de-Jouy, F-75349 Paris 07 SP

Téléphone (33-149) 55 81 01

Télécopieur (33-149) 55 57 85.

**2. Groupement demandeur**

2.1. Nom: Union interprofessionnelle de la fraise du Périgord (UIFP)

2.2. Adresse: Mairie de Vergt — F-24380 Vergt

2.3. Composition: Producteur (X) Autre = Expéditeur (X).

**3. Type de produit:** chapitre 8, Fruits comestibles; écorces d'agrumes et de melons, annexe II du traité de Rome.

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2).

4.1. Nom: *Fraise du Périgord*.

4.2. Description: le nom «*fraise du Périgord*» désigne un produit obtenu dans l'ensemble de l'aire géographique.

Les fraises du Périgord sont des fraises entières de pleine terre, de catégories Extra ou I.

Les variétés en sont sélectionnées par l'Union interprofessionnelle de la fraise du Périgord, en fonction de leurs qualités agronomiques et gustatives.

Elles doivent de plus répondre à des caractéristiques et à des valeurs fixées en matière de: taux de sucre, de coloration, de fermeté, de calibre, de brillance, de forme et de présentation, l'ensemble de ces points étant contrôlés pour chaque lot expédié.

Les fraises sont vendues en barquettes de 500 g et 250 g, sous la dénomination commune «*fraise du Périgord*».

- 4.3. *Aire géographique*: elle comprend 32 cantons du département de la Dordogne (Beaumont, Belvès, Bergerac, Bergerac 2, Carlux, Domme, Issigeac, La Force, Lalinde, Le Bugue, Le Buisson de Cadouin, Montpazier, Montagrier, Montignac, Montpon-Menesterol, Mussidan, Neuvic, Périgueux, Périgueux Nord-Est, Périgueux Ouest, Ribérac, Saint-Astier, Saint-Aulaye, Saint-Cyprien, Saint-Pierre de Chignac, Sainte-Alvère, Salignac-Eyvignes, Sarlat-la-Cadena, Thenon, Vergt, Villambard, Villefranche du Périgord), les 51 communes de Dordogne (Agonac, Antonne-et-Trigonant, La Bachellerie, Bertric-Burée, Biras, Bourdeilles, Bourg-des-Maisons, Bussac, La Cassagne, Cercles, Le Change, Chavagnac, Chourgnac, Coly, Condat-sur-Vézère, Cornille, Coulaures, Coutures, Cubjac, La Dornac, Escoire, Gardonne, La Gonterie-Boulouneix, Granges-d'Ans, Hautefort, Lamonzie-Saint-Martin, Le Lardin-Saint-Lazare, Leguillac-de-Cercles, Lisle, Lusignac, Mayac, Monbazillac, Moulin Neuf, Port-Sainte-Foy-et Ponchapt, Ribagnac, Sadillac, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Julien-de-Bourdeilles, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Martin-de-Gurçon, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Paul-Lizonne, Saint-Rabier, Saint-Rémy, Sainte-Eulalie-D'Ans, Savignac-les-Églises, Sencenas-Puy-de-Fourche, Temple-Laguyon, Tourtoirac) limitrophes de ces cantons, 9 communes du département du Lot (Anglars Nozac, Fajoles, Gourdon, Leobard, Masclat, Milhac, Peyrignac, Rouffilhac, St-Cirq-Madelon).

L'aire géographique de production se situe par conséquent au cœur de la région du Périgord, appelée le «Périgord central»: il s'agit d'une zone homogène, caractérisée par des sols calcaires d'origine secondaire, recouverts de placages argilo-siliceux et dotée d'un climat tempéré et régulier.

#### 4.4. *Preuve de l'origine*

- Les producteurs de fraises sélectionnés sont inscrits sur une liste tenue à jour par les structures de commercialisation,
- les parcelles utilisées pour la plantation des fraiseraies situées dans la zone géographique délimitée, sont recensées et identifiées par leur numéro cadastral,
- les fraises sont conditionnées dans des barquettes de 500 g ou de 250 g portant le numéro d'identification individuel du producteur, ce qui permet de conserver la traçabilité de chacune des barquettes jusqu'au consommateur. De plus, les caractéristiques certifiées ainsi que la mention «fraise du Périgord» sont reportées sur le couvercle ou le film des barquettes,
- par ailleurs chaque palette est identifiée par une fiche palette renseignée de la variété, du nombre de colis, du destinataire et du transporteur, et une fiche expédition de lot est également renseignée et accompagne chaque lot expédié; enfin, des documents d'accompagnement sont édités pour chaque commande.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: la spécificité de la culture de la fraise du Périgord est due notamment au fait qu'elle est réalisée dans des zones de coteaux et de châtaigniers. Le processus d'obtention est le suivant:

- sélection et recensement des parcelles en fonction de leur situation géographique, de leur passé culturel et de leurs caractéristiques pédoclimatiques,
- apport raisonné de fumure avant chaque plantation,
- variétés sélectionnées par l'UIFP pour leur potentiel gustatif,
- utilisation exclusive de plants certifiés avec une densité de plantation inférieure ou égale à 6 pieds par m<sup>2</sup>,
- irrigation et protection phytosanitaire raisonnées; utilisation de produits référencés par l'UIFP,
- cueillette réalisée à maturité et obligatoirement sous abri du début de la récolte à mi-juin et de mi-septembre à fin octobre; teneur en sucre minimale de 6° à 7,5° selon les variétés et les périodes,
- sélection des fruits à la récolte,
- notation de chaque lot à l'arrivée en station selon une grille d'agrèage: note minimale de 9 pour bénéficier de l'appellation fraises du Périgord.
- mise au froid systématique des fruits dès réception,

- conditionnement en barquettes équipées de coussins ou de dispositifs équivalents,
- conditionnement et stockage en hall climatisé à une température de 12 °C au maximum,
- expédition au plus tard 48 heures après réception et transport dans des camions frigorifiques (entre 6 et 12 °C).

#### 4.6. Lien

1. *Une caractéristique particulière liée au produit*: la spécificité de la fraise du Périgord est liée aux caractéristiques pédoclimatiques des parcelles: des sols calcaires, recouverts de plaquage argilo-silicieux, un relief vallonné, voire accidenté ainsi qu'une présence quasi permanente de la forêt, ces caractéristiques étant mises en valeur par le savoir-faire des producteurs et, principalement, par le développement de pratiques culturales permettant de valoriser les apports en humus après déboisement.

Le climat, sans amplitude importante, intervient également, permettant une croissance et une maturation des fruits homogènes.

De plus, les qualités de la fraise du Périgord sont liées à la sélection de variétés répondant à 3 critères: une bonne adaptation au terroir du Périgord, des qualités gustative et de présentation reconnues.

2. *Une réputation historique et actuelle*: la production de fraises dans le Périgord remonte à 1895, d'abord par une culture de fraises entre les rangs de vigne, ces fraises étant vendues dans les marchés locaux. Elle se développe fortement après la Seconde Guerre, passant petit à petit d'une production de détail à une production de masse, notamment grâce au développement des transports et à l'organisation de la filière. La réputation et la qualité de ces fraises en font un fruit demandé et valorisé sur l'ensemble des marchés français.

La notoriété historique et la réputation actuelle de la fraise du Périgord lui permettent de figurer dans l'inventaire du patrimoine culinaire français.

#### 4.7. Structure de contrôle

Nom: SGS ICS (Direction «Certification de produits et de services»), la marque de certification étant Qualicert.

Adresse: 191, Avenue Aristide Briand, F-94237 Cachan Cedex.

Numéro d'accréditation du Cofrac pour la certification de produits agricoles et alimentaires selon la norme NF EN 45011:7-019/98.

- 4.8. *Étiquetage*: les produits sont vendus sous la dénomination «fraise du Périgord», avec la mention «Certifié» et les caractéristiques certifiées suivantes:

Produites en Périgord

Cueillies à maturité optimale

Variétés sélectionnées

Traçabilité garantie du producteur au consommateur.

- 4.9. *Exigences nationales*: Néant.

**Numéro CE**: FR/00133/2001.02.23.

**Date de réception du dossier complet**: 19 décembre 2002.