

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 31/10)

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

«PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS»

N° CE: ES-PDO-0005-0866-11.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Papas Antiguas de Canarias»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

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:

3.2.1. Description générale

«Papas antiguas de Canarias» désigne les tubercules de pommes de terre issus des variétés cultivées dans les îles Canaries et que l'on appelle «anciennes» mais aussi locales, traditionnelles et/ou colorées. Elles proviennent de semences obtenues dans la zone de production et qui appartiennent, dans l'espèce *Solanum tuberosum*, aux sous-espèces *andigena* et *tuberosum*, ainsi qu'à l'espèce triploïde *Solanum chaucha*, toutes trois introduites aux îles Canaries avant le vingtième siècle.

Les variétés protégées sont les suivantes:

Nom vernaculaire	Synonymes
Negrita de El Hierro	Papa Negra, Papa Negra de año, Papa de año
Buena Moza ó Palmera Blanca	Marciala Blanca, Palmera Blanca, Gobernadora Blanca, Forastera

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Nom vernaculaire	Synonymes
Colorada	Marciala, Marciala Colorada, Palmera Colorada, Gobernadora Colorada, De Juan Niz
Corralera Tijarafera	
Corralera Colorada	
Corralera Legítima	
Corralera	
Negra de La Palma	Marciala Negra, Palmera Negra
Negra Veteada	
Rayada ó Jorge	Blanca y Morada
Haragana	
De Ojo Azul	
Blanca	
Moñigo de Camello	
De la Tierra	
Azucena Negra	Azucena Roja, Azucena Pintada, Azucena Oscura, Negra
Azucena Blanca	
Bonita Negra	Marrueco Negro
Bonita Blanca	Blanca Marrueca, Marrueca o Marroquina, Boba
Bonita Colorada	Marrueco/a Colorado/a, Bonita de Color, Bonita Roja
Bonita Llagada	Bonita Ojo Perdiz
Bonita Ojo de Perdíz	Bonita de Ojo Rosado, Ojo Perdiz
Borralla	Melonera, Montañera
Colorada de Baga	Colorada, Moruna, Londrera
Negra Yema de Huevo	Negra, Negra Ramuda, Morada o de Ojo Azul
Peluca Blanca	Peluquera Blanca
Peluca Negra	Peluqueras Negra
Peluca Roja	Peluca Rosada, Peluca Morada, Peluca Colorada, Peluca Encarnada, Peluquera Roja
Terrenta	Torrenta, Turrenta, Sietecueros, Bonita Terrenta

3.2.2. Caractéristiques différenciatrices du produit

3.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques:

La teneur en protéines est supérieure à 1,5 % en poids/poids sur extrait sec.

La teneur en matière sèche est supérieure à 21 % et peut dépasser 30 % dans certains endroits.

En raison de cette teneur élevée en matière sèche, les pommes de terre ont un aspect farineux une fois cuites.

La petite taille de ces pommes de terre — leur calibre est compris entre 1 et 8 centimètres — est une caractéristique physique fondamentale qui fait partie des spécificités du produit.

3.2.2.2. Caractéristiques morphologiques:

Le sol volcanique typique des îles Canaries, qui se caractérise par l'absence de matière organique et par la présence en grandes quantités d'éléments minéraux de type basaltique, a donné lieu à un produit unique dont les caractéristiques particulières déterminent la morphologie différenciée des «Papas antiguas de Canarias»:

— couleur de la peau allant du violet noirâtre au marron en passant par le rose et l'orange;

— couleur de la chair allant du crème au jaune intense du jaune d'œuf. Cette couleur s'intensifie avec la cuisson;

— forme arrondie, surface irrégulière marquée par la présence d'yeux ombiliqués plus ou moins profonds;

— petite ou très petite taille, le calibre étant compris entre 1 et 8 centimètres.

3.2.2.3. Caractéristiques organoleptiques:

Phase visuelle

a) aspect extérieur: déjà défini dans la caractérisation morphologique;

b) aspect intérieur: la gamme de couleur de ces pommes de terre s'étend du crème clair au jaune intense après la cuisson. Des anneaux anthocyaniques très esthétiques peuvent parfois être observés.

Phase olfactive

Les pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» cuites dégagent un arôme aux parfums frais, doux et légers, qui oscillent entre le millet (maïs) et la châtaigne.

Phase gustative

Après la cuisson, les pommes de terre présentent une texture facilement reconnaissable au palais par l'absence de granules. Cette texture peut être farineuse, crémeuse et onctueuse ou crémeuse ferme et peu farineuse. Leur saveur rappelle les céréales grillées et les fruits secs d'automne.

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:

Les étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée sont décrites ci-après.

3.5.1. Préparation du sol et ensemencement

La préparation du sol consiste à aérer la terre par labourage du terrain à une profondeur comprise entre 15 et 20 cm, entre les mois de décembre et de février.

3.5.2. Labourage

On effectue un maximum de deux labours. Le premier est profond et se fait bien avant l'ensemencement dans le but d'améliorer la capacité de rétention d'eau de pluie du terrain. Le deuxième s'effectue peu avant l'ensemencement.

Les tubercules sont placés au fond des sillons et sont séparés par une distance de 20 à 30 cm.

3.5.3. Buttage

On procède au buttage lorsque la pousse atteint une hauteur comprise entre 10 et 15 cm; il s'agit de garnir la plante de terre qu'on élève autour du pied.

3.5.4. Récolte

La récolte se fait à la main ou mécaniquement, lorsque le tubercule a atteint sa maturité commerciale, état physiologique que l'on peut reconnaître aux signes suivants: jaunissement de la partie aérienne de la plante, affaissement du feuillage et assèchement du tubercule. La période de récolte s'étend de mai à août selon la date à laquelle l'ensemencement a eu lieu.

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

Le conditionnement s'effectue en lots homogènes, dans des emballages neufs et propres faits d'un matériau adéquat pour la bonne conservation du produit. Ces emballages sont scellés ou cousus à la machine.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Le produit porte des étiquettes sur lesquelles figurent obligatoirement et de manière visible le logo communautaire de l'appellation d'origine protégée et la mention de l'AOP «Papas antiguos de Canarias», ainsi que les données qui doivent généralement être mentionnées en vertu de la législation.

Les pommes de terre protégées par l'AOP destinées à la consommation portent une étiquette ou contre-étiquette numérotée qui est contrôlée par l'organisme de contrôle. Celle-ci doit être apposée avant la mise en circulation du produit et de façon à ne pouvoir être utilisée qu'une seule fois.

L'étiquetage peut également mentionner le nom de l'île et du lieu précis où a été produite la pomme de terre protégée, ainsi que le nom du cultivar.

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

L'aire géographique délimitée pour l'AOP «Papas antiguos de Canarias» est composée de terrains aptes à la culture dans les îles Canaries, à savoir des zones volcaniques d'altitude moyenne inférieure à 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer.

L'archipel des Canaries comprend sept îles: El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria et Lanzarote. Il se situe face à la côte ouest de l'Afrique, entre les coordonnées 27° 37' et 29° 25' de latitude Nord et 13° 20' et 18° 10' de longitude Ouest.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le caractère spécifique de l'aire géographique tient à sa latitude ainsi qu'à ses conditions pédoclimatiques et à son relief. De même, l'ensemble de ces conditions combiné aux pratiques traditionnelles de culture déterminent les caractéristiques des pommes de terre «Papas antiguos de Canarias».

Les facteurs qui confèrent son caractère spécifique à l'aire géographique sont les suivants:

- La latitude: la situation géographique des îles Canaries offre des conditions optimales pour la culture des pommes de terre «Papas antiguos de Canarias». Ces îles se situent entre les coordonnées 27° 37' et 29° 25' de latitude Nord et 13° 20' et 18° 10' de longitude Ouest.

- Les conditions pédoclimatiques: le sol volcanique typique de l'aire géographique délimitée pour l'AOP se caractérise par l'absence de matière organique et par l'abondance d'éléments minéraux de type basaltique.

Les types de sols sur lesquels sont produites les pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» sont les alfisols et les andisols, connus sous les noms populaires de «terre argileuse» et «terre noire ou poudreuse» caractéristiques des Canaries.

La zone de culture des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» correspond aux territoires climatiques de l'*Oleo-Rhamnatea crenulatae* (forêts thermosclérophylles de bioclimat thermocanarien et d'ombroclimat semi-aride sec) et de la *Pruno-Laureata azoricae* (forêts de laurisylve de bioclimat thermocanarien et d'ombroclimat subhumide à humide). Ces caractéristiques pédoclimatiques sont des facteurs déterminants pour la culture et la production des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias».

- Le relief: la zone de culture des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» se situe dans une enclave privilégiée des *medianías*, zone située à une altitude inférieure à 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, qui présente une personnalité géographique distincte et jouit d'un climat caractérisé par l'inversion thermique en altitude, conséquence des vents alizés et du courant froid des Canaries ainsi que des courants venus du continent africain (*tiempo sur*). La zone des *medianías* présente une unité de paysage d'une importance singulière dans les îles Canaries: il s'agit d'un territoire qui a fait l'objet d'une construction lente et minutieuse de la part des agriculteurs canariens, qui ont dû surmonter au cours des siècles les difficultés posées au développement de l'agriculture par les pentes fortes, l'absence de terre, la rareté de l'eau et les vents dominants.
- Le facteur humain: historiquement, la culture des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» est une culture familiale qui se pratique en potager, ce qui a permis de maintenir les pratiques traditionnelles au fil des ans. Ces pratiques consistent à effectuer manuellement ou avec une mécanisation limitée toutes les étapes de la mise en terre telles que la préparation du terrain, le double labour et l'ensemencement en sillons, de préférence entre les mois de décembre et février. À Lanzarote, du fait des particularités pédologiques et orographiques, la mise en terre se fait généralement à l'aide d'un outil appelé *plantón*. Le facteur humain est également à l'origine de pratiques traditionnelles comme le *buttage*, qui consiste à déplacer la terre pour l'élever autour du pied de la plante.

Les variétés locales de pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» correspondent aux tubercules qui sont, en Europe, produits traditionnellement dans l'archipel canarien et qui non seulement possèdent un patrimoine génétique d'une valeur inestimable mais s'inscrivent également dans un important patrimoine ethnographique et socioéconomique puisqu'ils sont étroitement liés à une multitude d'us et coutumes typiques des agrosystèmes traditionnels des îles que sont les *medianías*. Elles ont par ailleurs contribué au maintien des revenus des agriculteurs qui les ont préservées.

Ces pommes de terre font partie de la gastronomie traditionnelle des îles; elles constituent une référence de la cuisine canarienne et sont l'un des produits les plus demandés par les touristes.

5.2. Spécificité du produit:

Le caractère spécifique des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» leur est conféré par leurs caractéristiques physico-chimiques, par la particularité de leur morphologie, la singularité de leurs caractéristiques organoleptiques, leur longue période de végétation et leur forme de culture.

- Leur teneur élevée en matière sèche, supérieure à 21 %, est une des caractéristiques physico-chimiques propres aux pommes de terre couvertes par l'AOP.
- Morphologie: de par leur forme sphérique irrégulière, leur petite taille (calibre compris entre 1 et 8 cm), la couleur de leur peau et les dépressions ombiliquées qu'elles présentent, les pommes de terre sont aisément reconnaissables à l'achat par le consommateur en tant que «Papas antiguas de Canarias».
- Caractéristiques organoleptiques: la peau des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» couvre toute une gamme de couleurs attrayantes, qui vont du violet noirâtre au marron en passant par le rose et l'orange. On les appelle d'ailleurs aussi «pommes de terre colorées». Ces couleurs attrayantes sont une caractéristique spécifique.

Les pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» cuites dégagent un arôme aux parfums frais, doux et légers qui oscillent entre le millet (maïs) et la châtaigne et dont la persistance marquée est reconnaissable entre toutes. De même, leur saveur une fois cuites est unique et rappelle les céréales grillées et les fruits secs d'automne. La texture de la partie comestible des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» cuites est homogène grâce à l'absence de granules appréciable au palais et qui est un signe de distinction évident.

- Ces pommes de terre ont une longue période de végétation, une période de repos prolongée qui s'accompagne d'une bonne prédisposition à la conservation par rapport à d'autres variétés.
- La tubérisation des variétés couvertes par l'AOP exige des photopériodes brèves et des températures peu élevées mais celles-ci ne doivent jamais être inférieures à 5 degrés centigrades, même pendant les froides périodes d'hiver. C'est pourquoi les *medianías* sont la zone idéale pour leur culture.
- La spécificité du produit correspond aux termes employés par l'État espagnol, dans le *Real decreto* 31/2009 du 16 janvier 2009 adoptant la norme de qualité commerciale pour les pommes de terre de consommation sur le marché national et modifiant l'annexe I du *Real decreto* 2192/1984 du 28 novembre 1984 adoptant le règlement d'application des normes de qualité pour les fruits et légumes frais commercialisés sur le marché intérieur, et par lesquels il exempte explicitement les pommes de terre «Papas Antiguas de Canarias» du respect de ces normes.

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 lien causal entre l'origine géographique et la qualité et les caractéristiques du produit est la conséquence directe des conditions de production, en particulier la latitude (entre 29° Nord et 27° Sud) et les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique délimitée.

L'adaptation des cultures à l'aridité des terres volcaniques de type basaltique, la présence de sable volcanique ou de lapilli, l'absence d'éléments organiques, de même qu'un ensemble de facteurs pédoclimatiques propres aux îles Canaries ont imposé à ces variétés de s'adapter parfaitement au milieu, générant ainsi un produit que rendent unique les caractéristiques morphologiques chimiques et organoleptiques spécifiques décrites au point 3.2.2.

Le climat des îles Canaries se caractérise par une faible pluviométrie et par un relief montagneux déterminant (c'est aux Canaries que se trouve le point culminant d'Espagne). Le relief de montagnes volcaniques et l'ensemble des facteurs climatiques donnent lieu à ce qu'on appelle «pluie horizontale», qui est provoquée par l'inversion thermique en altitude, incidence des vents alizés, du courant froid des Canaries et des courants venus du continent africain (*tiempo sur*). Cette pluie horizontale ne mouille pas le sol en profondeur, aussi les pommes de terre présentent-elles une faible teneur en matière humide et donc une teneur élevée en matière sèche, ainsi qu'une concentration de nutriments, pigments et composés aromatiques caractéristiques.

En ce qui concerne le facteur humain, la culture des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» se fait à la main ou avec une mécanisation très limitée comme l'impose le terrain.

Une pratique traditionnelle entre les cultivateurs de «Papas antiguas de Canarias» consiste à échanger les semences entre les diverses zones de production à l'intérieur de l'aire géographique protégée dans le cadre d'un réseau complexe, ce qui a permis la conservation des variétés couvertes par l'AOP, qui se sont adaptées au fil des siècles pour devenir des variétés uniques. Les îles Canaries abritent actuellement la première banque de germoplasme de «Papas antiguas de Canarias» pour la reproduction de semences autochtones.

On ne peut séparer les facteurs qui sont à l'origine des caractéristiques particulières des pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» puisqu'ils interviennent simultanément et c'est ce qui rend le produit si singulier qu'on ne le trouve nulle part ailleurs.

Ainsi, on peut conclure de tout ce qui précède que les conditions géographiques (notamment la latitude), orographiques, pédologiques (facteur important pour ce type de culture) et climatiques de la zone en lien avec les traditions de culture et l'expérience des agriculteurs font que les pommes de terre «Papas antiguas de Canarias» présentent des caractéristiques différenciées et uniques.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2011/025/006.html>
