

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 40/03)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. 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 du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP () IGP (x)

Numéro national du dossier de demande: 011/03

1. Service compétent de l'État membre

Dénomination: Hoofdproductschap Akkerbouw

Adresse: Postbus 29739

Téléphone (31-70) 370 87 08

Télécopieur (31-70) 370 84 44

2. Groupement demandeur

2.1. Dénomination: Stichting «De Westlandse druif»

2.2. Adresse: Postbus 666

2675 ZX Honselersdijk

Téléphone (31-174) 64 26 73

Télécopieur (31-174) 64 06 45

2.3. Composition: Producteurs et exploitants et anciens récoltants.

3. Catégorie du produit: 1.6 Fruits, légumes et céréales

4. Aperçu du cahier des charges

(résumé des données prescrites à l'article 4, paragraphe 2)

4.1. **Nom:** Westlandse druif. Le bon raisin de table du Westland, qui est très digeste et présente une haute teneur en sucres de raisin naturels, vitamines et minéraux, peut être obtenu en différentes couleurs et variétés et est destiné à la consommation directe.

4.2. **Description:** Dans le Westland des raisins de différentes variétés sont cultivés en serre. Il s'agit de grosses grappes à grains de forme ronde ou ovale. La peau est légèrement duvetée, ce qui est la preuve d'un produit de bonne qualité qu'il ne faut pas toucher. En fonction de la variété, la couleur va du bleu (profond) au blanc/vert. Le poids des grappes varie entre 300 et 1 250 grammes (g), avec un poids moyen d'environ 500 g. La chair est juteuse, ferme et a un goût frais et sucré. Le goût du fruit est sucré avec un arôme prononcé.

4.3. **Aire géographique:** L'aire géographique est le Westland, c'est-à-dire la région occidentale de la Hollande méridionale, et englobe les communes suivantes: Naaldwijk (Honselersdijk), 's-Gravenzande (Maasdijk), Maasland, De Lier, Monster (Poeldijk), Wateringen (Kwintsheul) en Hoek van Holland. La plupart des serres se trouvent à Monster, Wateringen et Poeldijk. La culture peut également être effectuée dans des serres modernes.

4.4. *Preuve de l'origine*

Historique: Dans le Westland, cette culture a été initiée au XVII^e siècle par certains horticulteurs, essentiellement grâce aux efforts du révérend Verburgh de Poeldijk. Cette culture est toutefois restée assez limitée et ce n'est qu'au XIX^e siècle qu'elle est devenue assez importante. Vers les années 1716, on utilisait essentiellement des variétés précoces. La construction de petites serres adossées à des murs n'a débuté qu'au cours de la deuxième moitié du XIX^e siècle. Les exportations de raisin ont commencé en 1830 et cela a donné lieu à un nouveau développement de cette culture. On a commencé à construire des murs orientés vers le sud de sorte que les cultures puissent profiter le plus possible du soleil et de la chaleur. À partir de 1850 on a commencé à utiliser de petites structures de verre afin de pouvoir cultiver dans des conditions un peu moins aléatoires. Ensuite il y a eu les serres adossées à des murs et en 1888 on a construit la première serre à deux versants. Jusqu'en 1880 il y avait aux Pays-Bas 180 000 mètres de murs à raisin et un certain nombre de serres adossées à des murs. Après 1900, la culture en plein air a entièrement disparu. Le développement le plus impressionnant a eu lieu aux Pays-Bas dans les années 20. C'est en 1928 que le «Staten van Landbouw in het Koninkrijk Holland» (État de l'agriculture au royaume de Hollande) mentionne pour la première fois le Westland en tant que centre de culture du raisin et d'exportation de celui-ci vers l'Angleterre. La production la plus importante a été réalisée en 1936 avec un volume de 22 millions de kilos. Après la guerre, de grandes superficies de vigne ont été arrachées par suite essentiellement de l'importante augmentation du prix de revient et de la concurrence croissante de la vigne dans les pays méridionaux. La superficie cultivée a de ce fait très fortement diminué. Selon les estimations, la superficie des serres à raisin représente actuellement aux Pays-Bas environ 10 hectares. Contrairement à ce qui est le cas à présent, la culture du raisin a eu une très grande importance économique dans le Westland. Jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, la superficie des cultures sous verre se composait en majorité de serres à raisin. Cette culture a fortement décliné après 1940 en raison du système de prix fixes et de l'apparition de la culture plus rentable de la tomate. Les amateurs de ce délicieux raisin ont toutefois perpétué une culture à petite échelle.

4.5. **Méthode d'obtention:** Cette culture du raisin est 100 % manuelle, il s'agit d'une véritable culture artisanale. Environ deux mois avant que les raisins n'arrivent à maturité, les grappes font l'objet d'un éclaircissage au moment où les grains ont à peu près la dimension d'un petit pois de gros calibre. Cette opération a pour effet d'améliorer la qualité et la conservation des raisins. Les serres peuvent être chauffées de sorte que les raisins peuvent arriver à maturité dès le mois de juin. Lorsque les serres ne sont pas chauffées, les raisins peuvent arriver à maturité au début du mois d'août. La période de récolte s'étend jusqu'à la fin du mois d'octobre. Certaines variétés peuvent, pour autant qu'elles soient réfrigérées, être obtenues jusqu'en décembre. Les raisins de conservation sont souvent commercialisés par des négociants tandis que les autres variétés sont vendues à la criée. Une grande partie de la récolte est directement destinée aux particuliers ou à des commerces spécialisés de fruits et légumes.

4.6. **Lien avec le milieu ou l'origine géographique:** La meilleure qualité de raisin est obtenue sur des sols sablonneux et argileux. Certaines régions du Westland possèdent un sol extrêmement bien approprié à la culture de ces raisins. Les meilleurs raisins de serre du Westland sont exclusivement commercialisés sous label propre en tant que produits régionaux. Les récoltants encore en activité s'efforcent de produire un produit régional unique d'une qualité irréprochable et d'un goût excellent.

En raison de sa riche histoire et de sa grande importance économique dans le passé, le raisin de table du Westland contribue encore toujours dans un large mesure à façonner l'image du Westland. C'est notamment pour cette raison qu'a été créée en 1999 la fondation «Le raisin du Westland» qui s'efforce de pérenniser la culture de ce précieux raisin.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: KCB
Adresse: Postbus 43133
Téléphone (31-70) 308 80 00
Télécopieur (31-70) 308 80 01

4.8. **Étiquetage:** Westlandse druif.

4.9. **Exigences nationales:** Les raisins doivent satisfaire aux exigences de qualité figurant dans le règlement relatif aux exigences de qualité des fruits et légumes 1997.

Numéro CE: G/NL/00215/01.11.26.

Date de réception du dossier de demande complet: 31 mai 2002.