

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au sens 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

(2007/C 160/07)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de 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 partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA»****N° CE: IT/PGI/005/0369/20.9.2004****AOP () IGP (X)**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

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

Nom: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tél. (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Groupement:*

Nom: Accademia tutela Cipolla Rossa di Tropea

Adresse: Via Provinciale — Santa Domenica
I-89865 Ricadi (VV)

Tél. (39) 0963 66 95 23

Fax (39) 0963 66 95 23

E-mail: —

Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. *Type de produit:*

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

4. *Cahier des charges:*

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Cipolla Rossa di Tropea Calabria»

4.2. Description: L'indication géographique protégée (IGP) «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» désigne les bulbes de l'espèce *Allium Cepa* appartenant aux écotypes indigènes mentionnés ci-après, à l'exclusion de tout autre, et se caractérisant par leur forme et par la précocité de leur bulbification résultant de l'effet photopériodique:

- «Tondo Piatta» à maturité précoce,
- «Mezza campana» à maturité semi-précoce,
- «Allungata» à maturité tardive.

On distingue trois types de produit:

- «Cipollotto» (jeune oignon nouveau):
 - couleur: blanc rosé ou violacé,
 - saveur: douce et tendre,
 - calibre: se référer aux limites fixées par les normes communautaires.
- «Cipolla da consumo fresco» (oignon frais):
 - couleur: blanc-rouge pouvant aller jusqu'au violacé,
 - saveur: douce et tendre,
 - calibre: se référer aux limites fixées par les normes communautaires.
- «Cipolla da serbo» (oignon dit «de garde» ou «de conservation»):
 - couleur: blanc violacé,
 - saveur: douce et croquante,
 - calibre: se référer aux limites fixées par les normes communautaires.

4.3. Aire géographique: La zone de production de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP comprend les terrains appropriés à cette culture qui couvrent tout ou partie du territoire administratif des communes calabraises suivantes:

- province de Cosenza: une partie des communes de Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea,
- province de Catanzaro: une partie des communes de Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga,
- province de Vibo Valentia: une partie des communes de Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

4.4. Preuve de l'origine: Un système de certification permet de protéger l'appellation géographique et de garantir la traçabilité des différentes phases de production. En conséquence, les producteurs de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria», les entreprises assurant son conditionnement et les parcelles cadastrales sur lesquelles cet oignon est cultivé seront enregistrés sur les listes établies à cet effet par l'organisme de contrôle.

- 4.5. Méthode d'obtention: La méthode de production peut être résumée comme suit. Les semis de «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» s'effectuent à partir du mois d'août. Selon le terrain et la technique de culture utilisée, l'écartement des plants peut varier de 4 à 20 cm sur la ligne et de 10 à 22 cm entre les lignes, avec une densité comprise entre 250 000 plants/hectare et 900 000 plants/hectare, cette densité maximale correspondant à quatre bulbes (présentant la même profondeur d'enracinement) par trou. Outre les opérations habituelles d'entretien des cultures, il est procédé à des opérations d'irrigation qui varient en fonction de la pluviométrie. Après la récolte, les bulbes de jeunes oignons nouveaux doivent être débarrassés de leur tunique (enveloppe extérieure) tachée de terre; les tiges sont ensuite coupées à 40 cm, avant d'être liées pour former de petites bottes qui seront disposées dans des caisses. Dans le cas des oignons destinés à être consommés frais (ou «oignons frais»), les bulbes sont débarrassés de leur tunique et les tiges excédant 60 cm de longueur sont coupées; les oignons sont ensuite réunis en bottes de 5 à 8 kg et placés dans des caisses de plus ou moins grande dimension. En ce qui concerne les oignons destinés à la conservation (ou «oignons de garde»), les bulbes sont déposés sur le sol, sous forme de rangées, puis recouverts de feuilles et laissés à sécher durant 8 à 15 jours, de manière à ce qu'ils acquièrent un certain degré de compacité et de résistance ainsi qu'une coloration rouge vif. Une fois déshydratés, les bulbes sont soit «décollétés», c'est-à-dire séparés de leur partie aérienne, soit destinés à la production de tresses, auquel cas la partie aérienne est laissée intacte.

Les exploitants souhaitant produire des oignons portant l'indication géographique protégée «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» doivent se conformer strictement aux dispositions du cahier des charges déposé auprès de l'Union européenne. Les opérations de conditionnement doivent s'effectuer dans la zone de production visée au point 4.3, de manière à garantir la traçabilité et le contrôle, et à maintenir inaltérée la qualité du produit.

- 4.6. Lien: La demande de reconnaissance de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP est justifiée par la réputation et la notoriété du produit, obtenues notamment grâce à la mise en œuvre de diverses initiatives de promotion, comme le démontrent les sources historiques et bibliographiques.

La «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» est connue pour ses caractéristiques qualitatives et organoleptiques telles que la tendresse des bulbes, la douceur, la digestibilité particulière et la très faible teneur en substances soufrées qui la rendent peu piquante et âcre, ce qui la rend très facile à digérer. Ces caractéristiques permettent de déguster la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» crue également, en quantités indubitablement supérieures à celles que permet un oignon normal.

Diverses sources historiques et bibliographiques attribuent l'introduction de l'oignon dans le bassin méditerranéen et en Calabre d'abord aux Phéniciens, puis aux Grecs. Très apprécié durant le Moyen Âge et la Renaissance, l'oignon était considéré comme un produit majeur de l'alimentation et de l'économie locale; il était soit troqué sur place, soit vendu et exporté par mer vers la Tunisie, l'Algérie et la Grèce. Les écrits des nombreux voyageurs qui se sont rendus en Calabre entre 1700 et 1800 et qui ont visité la côte tyrrhénienne font référence aux «Cipolle Rosse» (oignons rouges) de type commun. L'oignon a toujours été présent dans l'alimentation des agriculteurs et dans les productions locales. Dès 1905, lors d'un voyage en Calabre durant lequel il avait visité Tropea, le Docteur Albert avait été impressionné par la misère des paysans qui ne mangeaient que des oignons. Au début du XXe siècle, l'oignon de Tropea déserte les petits jardins et potagers familiaux pour être cultivé à très grande échelle. En 1929, la construction de l'aqueduc de la Valle Ruffa va permettre d'irriguer ces cultures et, partant, d'améliorer tout à la fois leur rendement et la qualité du produit. La plus forte impulsion à la diffusion de l'oignon vers les marchés du nord de l'Europe sera donnée durant la période des Bourbons. Rapidement, l'oignon devient un produit recherché et très apprécié, comme en attestent les Studi sulla Calabria («Études sur la Calabre»), datées de 1901, qui font aussi référence à la forme du bulbe et aux oignons rouges et oblongs de Calabre. Les premiers relevés statistiques qui ont été effectués sur la culture de l'oignon en Calabre sont repris dans l'Enciclopedia agraria Reda (1936-1939). Les caractéristiques commerciales uniques de cet oignon, qui ont assis sa notoriété au niveau national, mais aussi et surtout sa valeur historique et culturelle dans la zone considérée — valeur toujours aussi intense et présente dans les pratiques culturelles actuelles, comme dans la cuisine, les manifestations folkloriques et les expressions idiomatiques de tous les jours — expliquent que ce produit ait été souvent imité et que sa dénomination soit l'objet de contrefaçons.

La culture de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» se pratique sur des terrains sableux ou à tendance sableuse, de composition moyenne et présentant des terres franches argileuses ou limoneuses, qui sont situés le long de la bande côtière ou qui longent les fleuves et torrents. En dépit de leur nature graveleuse, ces terrains d'origine alluviale ne limitent pas le développement et la croissance du bulbe. Les terrains côtiers sont propices à la culture de l'oignon précoce à consommer frais, tandis que les terrains situés à l'intérieur des terres, composés de terres argileuses et franches argileuses, sont adaptés à la culture de l'oignon de garde. Aujourd'hui comme hier, l'oignon rouge est présent aussi bien dans les potagers familiaux que dans les cultures étendues et fait partie intégrante du paysage rural, de l'alimentation, des plats locaux et des recettes traditionnelles.

Les caractéristiques pédoclimatiques du territoire de référence permettent d'obtenir un produit unique en son genre, présentant un haut niveau de qualité et réputé dans le monde entier.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Associazione Italiana Agricoltura Biologica (A.I.A.B.)

Adresse: via Piave, 14
I-00187 Roma

Tél. —

Fax —

E-mail: —

- 4.8. Étiquetage: La mise à la consommation des bulbes désignés par l'IGP «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» doit se faire selon les modalités suivantes: les «cipollotti» (jeunes oignons nouveaux) sont réunis en petites bottes et placés dans des caisses de petite dimension, en carton, plastique ou bois, de sorte à être prêts à la vente. Les «cipolle da consumo fresco» (oignons frais) sont réunis en bottes de 5 à 8 kg, puis placés dans des caisses de petite ou grande dimension. Les «cipolle da serbo» (oignons de garde) sont, quant à eux, conditionnés dans des sacs ou des caisses, dont le poids peut varier jusqu'à un maximum de 25 kg. Le nombre minimal d'oignons pour former une tresse est fixé à six, indépendamment de leur calibre. Pour chaque type d'emballage, le nombre d'oignons et le poids doivent être uniformes. Sur les emballages, doit figurer la mention «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP, accompagnée de la spécification du type d'oignon — «cipollotto», «cipolla da consumo fresco», «cipolla da serbo» — et de la marque. Doivent en outre figurer sur les emballages: le nom, la raison sociale et l'adresse du producteur et, le cas échéant, de l'emballer, ainsi que le poids net à l'origine. Le logo de la marque comporte un dessin représentant le rocher de Tropea sur lequel s'élève le sanctuaire bénédictin de Santa Maria dell'Isola (Santuario Benedettino di Santa Maria dell'Isola). Les spécificités de la marque sont décrites de manière détaillée dans le cahier des charges de production.

Les produits élaborés à partir de «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP, que ce soit telle quelle ou à la suite d'un processus de préparation et de transformation, peuvent être commercialisés dans des emballages portant la mention de l'IGP précitée, sans l'apposition du logo communautaire, à condition que:

- le produit à indication géographique protégée, certifié comme tel, constitue l'unique ingrédient appartenant à cette catégorie de produit,
- les utilisateurs du produit à indication géographique protégée aient obtenu l'autorisation des détenteurs du droit de propriété intellectuelle conféré par l'enregistrement de l'IGP, lesquels se sont constitués en «consorzio» (coopérative) chargé de la protection de l'IGP par le Ministero delle Politiche agricole e forestali (MiPAF). Ce «consorzio» procédera à l'inscription desdits utilisateurs dans les registres prévus à cet effet et contrôlera l'utilisation correcte de l'IGP. En l'absence d'un tel «consorzio» de protection, les fonctions susmentionnées seront assurées par le MiPAF, en tant qu'autorité nationale chargée de la mise en œuvre du règlement (CE) n° 510/2006.

L'utilisation non exclusive de la «Cipolla Rossa di Tropea Calabria» IGP permet uniquement, aux termes de la réglementation en vigueur, d'en faire mention parmi les ingrédients entrant dans la composition du produit qui le contient ou dans lequel il a été transformé ou élaboré.