

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

(2009/C 308/14)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. 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

«PEMENTO DE HERBÓN»

N° CE: ES-PDO-0005-0509-15.11.2005

AOP (X) IGP ()

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: Subdirección General de Calidad y Agricultura ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tél. +34 913475394
Fax +34 913475410
Courriel sgcaae@mapya.es

2. Groupement:

Nom: S.A.T. PIMERBÓN y otro.
Adresse: Herbón s/n- Padrón (A Coruña)
Tél. +34 981810803
Fax —
Courriel —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

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:

«Pemento de Herbón»

4.2. Description:

Les piments qui bénéficient de l'appellation d'origine protégée (A.O.P.) «Pemento de Herbón» sont les fruits de l'espèce *Capsicum annuum* L., issus des écotypes locaux de la variété «Padrón», à condition qu'ils proviennent de parcelles inscrites au registre correspondant, tenu par l'organe de contrôle. Le fruit est récolté à un stade d'immaturation précoce (taille commerciale) pour être commercialisé à l'état frais. Il présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques et organoleptiques

- Forme: fruit court (type C4 de la classification Pochard), allongé avec trois ou quatre locules dans l'apex.
- Poids approximatif: entre 3,5 et 4,5 g par unité.

- Longueur approximative du fruit: entre 3,5 et 5,5 cm.
- Diamètre maximum (largeur): entre 1,5 et 2 cm.
- Apex: déprimé.
- Longueur du pédoncule: entre 3,5 et 6 cm.
- Peau: lisse et brillante, de couleur verte, légèrement claire.
- Épaisseur de la paroi intermédiaire ou de la chair: fine, d'environ 1,5 mm.
- Section longitudinale: trapézoïdale.
- Rapport entre le poids du fruit et des graines: 3,2 (valeur moyenne).
- Test de dégustation: arôme d'intensité modérée, goût doux, pouvant être légèrement piquant.

Une des principales caractéristiques organoleptiques du «Pemento de Herbón» est que les fruits n'ont pas tous un goût piquant. Ce goût apparaît occasionnellement («uns pican e outros non» — certains piquent, d'autres pas, selon le célèbre diction populaire qui fait référence à ce produit) et est léger, étant donné que les producteurs s'appliquent à sélectionner le produit, en éliminant les plantes et les fruits dont le goût piquant est le plus intense. La méthode utilisée pour obtenir ce résultat, à partir d'une variété piquante à l'origine, constitue peut-être la principale preuve du lien avec le «savoir-faire» des producteurs de la région, expliqué au point 4.6 relatif au lien.

Caractéristiques chimiques (valeurs moyennes)

- Exprimées en g/100 g de poids frais: eau (91), glucose (0,85), fructose (0,75), saccharose (non détecté), amidon (0,81), fibres (2,2), pectines (0,73).
- Exprimées en mg/100 g de poids frais: acide citrique (28), acide fumarique (1,1), acide malique (208), acide oxalique (140), vitamine C (24), chlorophylle a (7,9), chlorophylle b (3,4), lutéine (1,6), bêta-carotènes (0,92).

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique de la zone de production protégée par l'AOP coïncide avec celle de conditionnement et d'emballage et se compose des communes suivantes: Padrón, Dodro et Rois, dans la région de O Sar, située au sud de la province de La Corogne, et Pontecesures et Valga, dans la région de Caldas, située au nord de la province de Pontevedra.

Cette région située sur la côte atlantique de la Galice est formée par un ensemble de vallées de faible altitude, délimitées par les cours d'eau Ulla et Sar, protégées par plusieurs chaînes de montagnes et la péninsule de Barbanza, qui l'isolent et garantissent des conditions pédoclimatiques très favorables à cette culture. Elle constitue, d'après la description d'Abel Bouhier (La Galice: Essai géographique d'analyse et d'interprétation d'un vieux complexe agraire. La Roche-Sur-Yvon, 1979) un petit *openfield* de type atlantique, où une structure originale de terrasses et de champs de culture («agras») était, déjà en 1960, à un stade avancé de disparition du système d'assolements obligatoires pour former un système de culture spécialisée. La dénomination «Herbón» correspond au toponyme d'une «parroquia» (sous-division communale typique de Galice) de la commune de Padrón où se trouve le couvent de San Antonio de Herbón, auquel est liée l'introduction de ce piment originaire d'Amérique.

4.4. Preuve de l'origine:

La traçabilité du produit est garantie par son identification à chaque étape de la production et de la commercialisation.

Pour garantir le respect des spécifications du cahier des charges, l'organe de contrôle tient à jour en permanence deux registres: le premier concerne les producteurs et les plantations et le deuxième les entrepôts et installations de conditionnement.

Seuls les piments cultivés conformément aux conditions du cahier des charges et aux règles complémentaires, dans les plantations et par les producteurs inscrits au registre approprié, peuvent bénéficier de l'AOP «Pemento de Herbón». «Pemento de Herbón» De même, seuls peuvent bénéficier de la protection de l'AOP les piments manipulés et conditionnés dans les installations inscrites au registre correspondant.

Les producteurs inscrits ont, entre autre, l'obligation de déclarer, dans les registres tenus à cet effet, la quantité de «Pemento de Herbón» AOP réellement produite et commercialisée. L'organe de contrôle vérifie la correspondance entre les quantités commercialisées par les conditionneurs et celles produites par les agriculteurs qui les fournissent, et entre ces dernières et les rendements agronomiques des parcelles inscrites.

Toutes les personnes physiques et morales, titulaires de biens inscrits aux registres, ainsi que les plantations, les entrepôts, les établissements de conditionnement et les produits sont soumis aux inspections et vérifications de l'organe de contrôle visant à s'assurer que les produits protégés répondent aux exigences du cahier des charges et aux règles complémentaires. Les contrôles consistent à inspecter les plantations, les entrepôts et les établissements de conditionnement, à examiner les documents et à vérifier le respect des caractéristiques physiques (poids et longueur du fruit, épaisseur de la chair ...) décrites au point 4.2 du présent document, afin de s'assurer que les piments récoltés sont entiers, sains, propres et exempts de dommages et de meurtrissures. En outre, des analyses multirésidus peuvent être effectuées pour vérifier que les taux de pesticides sont en dessous des limites maximales de résidus (LMR) fixées par la législation en vigueur pour cette culture.

L'ensemble de la production est commercialisée sous emballage portant une étiquette numérotée identifiant l'AOP.

La réalisation de la mise en conserve dans l'aire géographique délimitée contribue de manière décisive à la protection des caractéristiques particulières et de la qualité des piments de Herbón. Cela est dû au fait que le piment protégé par l'AOP «Pemento de Herbón» a une paroi fine, très sensible à la déshydratation, ce qui oblige à le conditionner et à le commercialiser peu de temps après la récolte. Généralement, le conditionnement et la distribution commerciale ultérieure ont lieu 24 heures, voire dans de rares cas, 48 heures après la récolte. La suppression des déplacements et des temps morts superflus est fondamentale pour garantir la qualité du produit.

Il s'agit par ailleurs d'un produit délicat qui nécessite des soins particuliers lors de la manipulation et du conditionnement effectué dans des sacs de faible poids (400 g) pour éviter la détérioration et l'altération de ses caractéristiques organoleptiques.

Enfin, un autre élément qui justifie le conditionnement sur le lieu d'origine est la pratique de la sélection après récolte. Au cours du processus de conditionnement, les producteurs éliminent les piments qui, à la lumière de leur expérience et savoir-faire traditionnel, ne doivent pas être commercialisés sous le couvert de l'appellation d'origine, notamment ceux susceptibles d'être trop piquants reconnaissables à la couleur (moins intense), au toucher (peau tendue qui craque sous la pression) et à la forme (plus recourbés que la normale). Cette pratique, fondamentale pour préserver la qualité de ce produit, ne peut être effectuée que si le conditionnement a lieu dans la zone de production.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Parmi les principales règles de manipulation du piment de Herbón, qui permettent d'obtenir un produit caractéristique, il convient notamment de souligner la sélection effectuée avec soin par les agriculteurs de la région pour obtenir des semences de multiplication, mais aussi et surtout pour trier les piments un à un afin d'avoir un produit d'excellente qualité à commercialiser.

Le processus d'obtention du produit est décrit ci-dessous:

Multiplication et transplantation

À chaque récolte, les agriculteurs de la région délimitée choisissent une à une, selon leur expérience et leur savoir-faire, les plantes qui seront destinées à la production de semences qui seront utilisées la saison suivante. Ils effectuent d'abord une inspection visuelle, en tenant compte de plusieurs critères pour choisir les meilleures plantes (saines et bien structurées, avec des fruits à trois locules qui n'ont ni déformation ni tache). Ensuite, ils organisent un test de dégustation in situ des piments crus provenant des plantes sélectionnées en premier lieu afin de vérifier l'intensité du piquant (taux de capsaïcine) et d'obtenir la saveur douce recherchée. Ils acceptent quelques exemplaires légèrement piquants puisque ce goût est une caractéristique organoleptique essentielle du piment de Herbón, à l'inverse du produit d'autres régions, où le taux de capsaïcine est bien plus élevé et sa présence plus généralisée.

Lorsqu'ils sont mûrs (de couleur rouge), les fruits sélectionnés sont récoltés et mis dans l'eau, afin que les graines se détachent du placenta. Les graines obtenues sont rapidement séchées pour éviter d'altérer leur capacité de germination. Les graines ou plantules sont issues des exploitations d'agriculteurs agréés, inscrits au registre des producteurs et des plantations. La préparation du semis et les semailles commencent en octobre et se poursuivent en novembre, décembre et janvier.

La culture est possible aussi bien en plein air que sous abri. Ni chauffage ni éclairage artificiel ne sont utilisés en cas de culture sous abri. Ces installations visent uniquement à protéger les cultures d'éventuelles gelées, à avancer le début de la production et à la prolonger de quelques semaines au début de l'automne, sans modifier significativement les conditions environnementales naturelles des cultures. La plantation sous abri s'effectue en février et en mars, pour commencer la récolte des fruits en mai, toujours directement sur le sol. La plantation en plein air a lieu en avril et en mai et la récolte commence alors en juin-juillet. La densité de plantation sous abri est de 2 à 4 plantes par m² et il est courant d'utiliser le tuteurage avec des fils de raphia à différentes hauteurs. La densité en plein air est de 3 à 5 plantes par m².

Limites de production

Bénéficient de la protection de l'AOP «Pemento de Herbón» les piments cultivés en plein air et sous abri. Les rendements maximaux autorisés sont de 3,5 kg/m² en plein air et de 6 kg/m² sous abri.

Travaux de culture

L'arrosage a un double rôle dans la culture du piment de Herbón. D'une part, il influence le développement physiologique de la culture même. Il doit se faire «au pied», car tout autre mode d'irrigation endommagerait la fleur, voire le fruit. D'autre part, il est fondamental pour éviter des situations de stress hydrique puisque des températures élevées (supérieures à 30 °C) associées à une faible humidité de l'air et du sol provoquent une forte augmentation du taux de capsaïcine dans le fruit. La fertilisation se fait de façon à maintenir l'équilibre et les niveaux de nutriments dans le sol et dans la plante, en tenant compte des prélèvements de la culture, de l'état nutritionnel de la plante, du niveau de fertilité du sol et des amendements effectués par d'autres moyens (eau, matière organique, etc.).

La lutte contre les éventuels parasites et/ou maladies consiste en l'application de méthodes de culture telles que la désinfection des semences ou le traitement des semis. Si l'usage de produits phytosanitaires se révèle nécessaire, les matières actives employées sont celles qui ont un moindre impact environnemental, une plus grande efficacité, une plus faible toxicité entraînant peu de problèmes liés aux résidus et un effet minimal sur la faune auxiliaire, et qui présentent un moindre problème de résistance.

Récolte

La récolte se fait à la main, tous les jours pendant les semaines de plus grande production. Le fruit est récolté à un stade d'immaturité précoce et au moment où, selon l'expérience des agriculteurs de la région, il présente les caractéristiques idéales pour sa commercialisation, conformément aux caractéristiques physiques visées au point 4.2. Elle s'effectue en autant de passages que nécessaires pour obtenir des fruits d'excellente qualité, avec les moyens matériels (outils coupants, boîtes, conteneurs, etc.) et humains requis pour éviter leur détérioration.

Transports et entreposage

Les piments sont acheminés dans des récipients rigides afin d'éviter l'écrasement. La décharge se fait de manière à réduire au minimum les risques de chute du produit. Les lieux de stockage sont correctement ventilés et présentent des conditions environnementales proches des conditions optimales pour la conservation du produit, soit une température comprise entre 7 et 13 °C et une humidité relative comprise entre 90 et 95 %.

Sélection après récolte, conditionnement et commercialisation

Une nouvelle fois, c'est grâce à l'expérience des agriculteurs de la région que sont sélectionnés les piments aptes à la commercialisation et que sont éliminés ceux qui ne le sont pas. Cette opération, bien que réalisée en partie durant la récolte, a lieu principalement avant le conditionnement. Ainsi les producteurs ne retiennent, après les avoir sélectionnés manuellement, que les fruits qui remplissent des conditions strictes en matière de couleur (la coloration plus intense), de toucher (si on les serre, leur peau ne doit pas avoir l'air trop tendue, les piments dont le rapport entre le poids du fruit et le poids des graines est faible seront rejetés) ou de forme (la courbure acceptable est infime). Dès lors, en choisissant les piments un à un selon ces critères, d'après un «savoir-faire» transmis de génération en génération, les producteurs réussissent à sélectionner les fruits qui préservent les caractéristiques qui les rendent uniques. Les fruits qui ne répondent pas à ces exigences ne sont pas commercialisés sous l'appellation d'origine.

Le produit est commercialisé dans des sacs d'environ 400 g, fabriqués dans des matériaux pour usage alimentaire autorisés par la législation alimentaire en vigueur. D'autres formes de présentation peuvent être utilisées, à condition qu'elles n'affectent pas négativement la qualité du produit. La période de commercialisation s'étend du 1^{er} mai au 31 octobre, mais peut être modifiée si, en raison des conditions climatiques de la saison, les caractéristiques du produit le requièrent.

4.6. Lien:

Le début de la culture du piment en Galice est associé aux graines apportées de la région mexicaine de Tabasco au XVII^e siècle par les moines franciscains au couvent de Herbón, une localité de la commune de Padrón. Le piment sec et moulu était déjà commercialisé à Herbón à la fin du XVIII^e siècle, constituant une importante source de revenu (Archives générales de Simancas, Cadastre de la Ensenada, Réponses générales, province de Santiago. Livre 253, p. 1). Le processus de sélection des variétés et les méthodes de récolte précoce ont débuté à cette époque. Ils ont été transmis par la communauté de moines aux agriculteurs de leur zone d'influence, ce qui a créé un système de production hautement spécialisé, où la semence était transmise comme un bien paraphernal (faisant partie de la dot) mais jamais en dehors de l'aire de production. Les conditions géographiques, pédologiques et climatiques particulières de la région, l'isolement génétique dû à l'autofécondation et les méthodes spéciales de sélection inspirées du «savoir-faire» des agriculteurs ont donné naissance à un produit très caractéristique, rentable d'un point de vue commercial et restreint à cette zone géographique pendant des siècles, comme l'attestent des auteurs comme A. Bouhier mentionné plus haut, qui souligne, à la fin des années 60 du siècle dernier «la culture des piments, très spécialisée et productive de la petite région de Herbón–Padrón».

L'aire de production couvre un ensemble de vallées de faible altitude au dessus du niveau de la mer, protégées par divers systèmes montagneux et proches de la côte, donnant lieu à des caractéristiques climatiques particulières, dont un régime pluviométrique élevé (les précipitations moyennes annuelles sont d'environ 1 500 mm.), des vents dominants du sud-ouest et du nord, des températures douces et de faibles variations thermiques. La température moyenne annuelle est de 15 °C et le thermomètre descend rarement en dessous de 3 °C pendant les mois les plus froids. Ce microclimat a indiscutablement une incidence importante sur les caractéristiques spécifiques du piment de Herbón.

Les caractéristiques du sol dépendent de deux facteurs, le matériel lithologique original et le climat, qui rendent les sols acides par l'altération des roches granitiques et les dépôts alluviaux. En outre, ces sols sont d'une épaisseur considérable, d'une faible pierrosité superficielle, de texture franche-sableuse et bien drainés, ce qui les rend très adaptés à cette culture.

Dès lors, la douceur des températures et les faibles variations thermiques, ainsi que les sols de la zone, et les méthodes traditionnelles de culture ont une influence directe sur les caractéristiques morphologiques et organoleptiques du piment, en particulier sur la couleur et le rapport entre le poids du fruit et des graines, s'élevant en moyenne à 3,2, soit un chiffre très inférieur à celui des autres aires de production. Cette dernière caractéristique a une incidence à son tour sur le faible taux de capsaïcine dans ses tissus (0,114 mg de capsaïcinoïdes/g. de poids sec du fruit au stade commercial). Différents travaux scientifiques démontrent qu'il est facile de distinguer les piments de Herbón cultivés dans l'aire délimitée des autres piments de la même variété cultivés dans des climats plus chauds (régions où s'est répandue la production), non seulement grâce aux caractéristiques morphologiques et organoleptiques mentionnées, mais aussi par la longueur du fruit (entre 3,5 et 5,5 cm.) et par la proportion de stérol appelé stigmastérol, qui atteint en moyenne 1,304 % pour le «Pemento de Herbón» contre 5,164 % en moyenne pour les piments de la variété commerciale «Padrón» cultivés dans le sud de l'Espagne. Ce taux de stigmastérol permet de distinguer avec 100 % de certitude les piments de Herbón de ceux cultivés sous d'autres latitudes.

Par ailleurs, les pratiques ancestrales des agriculteurs locaux, qui conservent et sélectionnent les meilleurs plants, tout en adaptant les techniques de production aux conditions du sol, ont permis l'élaboration d'un produit étroitement lié à son environnement et dont les qualités culinaires sont excellentes. Il importe tout particulièrement de noter aussi que ce travail de conservation et de sélection continue des variétés s'est traduit par l'utilisation de semences de multiplication propre, qui proviennent uniquement des agriculteurs de l'aire délimitée. L'usage de la variété commerciale Padrón, qui s'est répandue à d'autres régions géographiques, est totalement inexistant. Cette sélection spéciale, du matériel de multiplication mais aussi des fruits après la récolte, confère au piment AOP «Pemento de Herbón» sa qualité et son caractère uniques. Il est très intéressant de constater que le «Pemento de Herbón» a connu un sort très semblable à celui de certaines variétés de raisin : originaire de la zone de production, l'inscription de la variété commerciale «Padrón» a permis que sa culture se répande à d'autres aires géographiques très éloignées mais les caractéristiques organoleptiques particulières des piments produits dans leur zone d'origine n'ont pas été conservées. En conséquence, les «Pementos de Herbón» continuent d'être très demandés sur le marché et sont vendus à des prix bien supérieurs, voire plus du double du prix des autres.

L'utilisation de structures sous abri par les agriculteurs de l'aire en question depuis plusieurs décennies est une preuve de l'adaptation des techniques de production qui n'a pas entraîné la perte de l'interaction entre le milieu et les caractéristiques spécifiques du produit: il s'agit de simples tunnels en plastique dans lesquels il n'y a pas de véritable contrôle des conditions environnementales de la culture, qui reste exposée pour l'essentiel aux facteurs naturels du milieu. En effet, ces structures sous abri ne sont ni chauffées ni éclairées artificiellement et la culture se fait directement sur le sol.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Adresse: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tél. +34 881997276
Fax +34 981546676
Courriel ingacal@xunta.es

L'INGACAL est un organisme public qui dépend de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Étiquetage:

Les piments commercialisés sous l'appellation d'origine protégée «Pemento da Herbón» doivent être munis de l'étiquette commerciale correspondant à chaque producteur/conditionneur et d'une étiquette à clé alphanumérique numérotée agréée par l'organe de contrôle, accompagnée du label de l'appellation d'origine protégée. La mention «Appellation d'origine protégée «Pemento de Herbón»» doit obligatoirement figurer sur l'étiquette commerciale et sur l'étiquette de l'appellation. De plus, il convient d'indiquer sur l'étiquette commerciale la variété des piments au moyen de l'expression «variedad Padrón».
