

Publication d'une demande au titre 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

(2010/C 78/08)

La présente 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 compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PEPERONE DI PONTECORVO»

N° CE: IT-PDO-005-0675-15.02.2008

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Peperone di Pontecorvo»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

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:

L'appellation d'origine protégée «Peperone di Pontecorvo» désigne les fruits obtenus de l'écotype «Capsicum annum», type local «Cornetto di Pontecorvo».

Lors de la mise sur le marché, le «Peperone di Pontecorvo» doit présenter les caractéristiques suivantes: Fruit: entier, trilobé. Couleur: des stries vertes couvrant jusqu'à 40 % de la surface du fruit sont admises. Forme: cylindro-conique allongée. Calibrage: poids du fruit: supérieur à 150 g pour l'extra — de 100 à 150 g pour le premier choix. Longueur du fruit: supérieure à 18 cm pour l'extra — de 14 à 18 cm pour le premier choix. Pulpe: fine. Cuticule: plus fine que celle d'autres produits du même type. Saveur: douce.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

Toutes les étapes du processus de production, depuis la production de graines et de plantes obtenues exclusivement à partir de matériel provenant de populations de l'écotype local «Capsicum annum», type «Cornetto di Pontecorvo», à la culture et la récolte ultérieure du produit fini «Peperone di Pontecorvo», doivent être réalisées dans la zone indiquée au point 4.

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

Le conditionnement du «Peperone di Pontecorvo» AOP doit être réalisé dans la zone de production déterminée au point 4 afin d'éviter que des manipulations excessives ne provoquent des frottements entraînant la rupture des tissus du fruit et la perte de sucs cellulaires. C'est la raison pour laquelle, après la récolte, les fruits doivent être disposés dans des contenants à l'abri du soleil.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le type de conditionnement prévoit des emballages de 200 g, 1 kg à 10 kg dans des contenants en carton, en bois ou en plastique non toxique pour aliments, scellés de sorte qu'il soit impossible d'extraire le contenu sans détruire l'emballage.

Les emballages doivent être propres, non toxiques et conformes aux dispositions de loi en vigueur. Le produit doit être exempt de tout corps étranger.

Le contenu de chaque emballage ou de chaque caissette doit être homogène et contenir uniquement des fruits de la même catégorie de qualité, du même groupe de couleur et du même calibre.

Chaque fruit peut être protégé par du papier ou tout autre matériau approprié et accompagné du logo.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage doit contenir les informations suivantes: la mention «Peperone di Pontecorvo» doit figurer en caractères assez grands, lisibles et indélébiles de façon à se détacher clairement des autres mentions y figurant et elle doit être suivie de la mention «Denominazione di Origine Protetta» et de son acronyme «D.O.P.»; le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise chargée de la production et du conditionnement; la quantité de produit contenue à l'origine dans les contenants, exprimée conformément aux normes en vigueur. Le logo du produit comporte la représentation stylisée d'une femme en costume typique de Pontecorvo appelée «pacchiana», avec un panier contenant six «Peperoni di Pontecorvo»; un septième «Peperone di Pontecorvo» vient s'insérer dans la banderole dans laquelle on peut lire «Peperone di Pontecorvo». La mention «Peperone di Pontecorvo» doit être indiquée en langue italienne.



4. Délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique de production du «Peperone di Pontecorvo», située dans la province de Frosinone, est représentée par tout le territoire administratif de la commune de Pontecorvo et par la partie du territoire administratif des communes d'Esperia, de S. Giorgio a Liri, de Pignataro Interamna, de Villa S. Lucia, de Piedimonte S. Germano, d'Aquino, de Castrocielo, de Roccasecca et de San Giovanni Incarico, située dans la vallée du Liri arrosée par le cours d'eau homonyme et possédant les mêmes caractéristiques pédoclimatiques.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le territoire de culture est constitué de dépôts de l'ère quaternaire liés au milieu alluvial du fleuve Liri et de ses affluents. Les sols sont généralement meubles et présentent une fraction non négligeable d'argile avec une présence de calcaire à réaction neutre légèrement alcaline; ils sont très profonds, perméables et bien drainés permettant ainsi un écoulement rapide des excès hydriques. Le climat est de type méditerranéen avec une humidité relative élevée, des vents faibles et des précipitations moyennes annuelles d'environ 1 100-1 200 mm, bien répartis en particulier lors de la phase de préparation du terrain et au cours des premières étapes du cycle de culture.

5.2. Spécificité du produit:

Les spécificités essentielles qui caractérisent le «Peperone di Pontecorvo» par rapport aux autres poivrons sont une saveur prononcée et une meilleure digestibilité, associée à une peau tellement fine que la quantité restant en bouche à la fin de la mastication est nettement inférieure à celle d'autres produits du même genre.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour une AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour une IGP):

La demande de reconnaissance à titre d'AOP du «Peperone di Pontecorvo» est justifiée par les caractéristiques particulières qui distinguent ce produit des autres produits du même type. La spécificité du Peperone di Pontecorvo est étroitement liée aux conditions pédoclimatiques et humaines de l'aire de production. Ces conditions ont permis la distinction et le succès de l'écotype local «Cornetto di Pontecorvo» dont découlent les caractéristiques de l'appellation «Peperone di Pontecorvo». Les terrains sur lesquels le produit est cultivé sont très fertiles, particulièrement riches en éléments nutritifs et permettent, en association avec les conditions de pluviosité de l'aire géographique, de cultiver un produit d'une grande saveur. Aux facteurs naturels s'ajoute la contribution humaine des opérateurs régionaux, qui ont sélectionné d'année en année les meilleurs fruits locaux, en produisant de jeunes plants au moyen de boutures soigneusement préparées et en sélectionnant pour celles-ci les méthodes de culture les plus appropriées pour valoriser les qualités propres de l'écotype. La sélection effectuée par l'homme au fil du temps a permis d'exalter la finesse caractéristique de la peau du «Peperone di Pontecorvo» et de faire apprécier le produit pour sa grande digestibilité. Les éléments historiques qui attestent la vocation de la zone pour la culture, la production, la commercialisation et la consommation du «Peperone di Pontecorvo» sont nombreux. En 1830, lorsque la principauté de Pontecorvo faisait partie du domaine du Saint-Siège, un opuscule mentionne parmi les cultures horticoles la production du poivron de Pontecorvo. Un article de 1873 concernant la proposition de «daziana» (redevance) dans la commune de Pontecorvo revendique le droit de place pour la vente du capsicum (poivron). L'enquête Jacini de 1882 fait mention de la présence du poivron dans les cultures des potagers locaux et de toute la zone et dans l'analyse des habitudes alimentaires de la population en précisant que les paysans le considèrent comme un «accompagnement agréable du pain ...». La naissance de la coopérative agricole en mai 1889 a apporté une contribution décisive à la culture du poivron qui a augmenté sensiblement dans les années suivantes pour devenir aujourd'hui l'une des ressources locales.

Référence à la publication du cahier des charges:

L'administration a exécuté la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Peperone di Pontecorvo» au *Journal officiel de la République italienne* n° 296 du 21 décembre 2007.

Le texte consolidé du cahier des charges peut être consulté sur le site internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ou

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».