

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

(2010/C 265/11)

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

«FICHI DI COSENZA»

N° CE: IT-PDO-0005-0682-25.02.2008

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Fichi di Cosenza»

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:

La dénomination «Fichi di Cosenza» désigne exclusivement les fruits séchés du figuier domestique «Ficus carica sativa» (*domestica* L.), appartenant à la variété «Dottato» (ou «Ottato»). Cette variété, cultivée dans la zone géographique délimitée au point 4, donne des fruits qui, à l'état frais, ont une forme ovoïde voire sphérique, avec un ostiole le plus souvent semi-ouvert, entouré d'un anneau vert qui, avec la maturation, tire de plus en plus vers le marron. Leur peau, initialement vert paille, devient jaune verdâtre, avec parfois des côtes longitudinales peu marquées. Le réceptacle, de couleur ambre, contient une pulpe ambrée elle aussi, moyennement ferme, légèrement aromatique et peu juteuse. Le jus n'est pas dense, mais, une fois le fruit à maturation, il arrive qu'il perle par l'ostiole. La saveur est douce, miellée. Les akènes, petits et vides, sont relativement peu nombreux.

Au moment de leur commercialisation, les «Fichi di Cosenza» présentent les caractéristiques décrites ci-après.

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Caractéristiques physiques

en fonction de leur taille, les figues sont classées en trois catégories:

grandes: 55 à 65 fruits par kilo; moyennes: 66 à 85 fruits par kilo; petites: plus de 85 fruits par kilo;

forme: allongée, en forme de goutte, parfois légèrement aplatie au niveau de l'apex;

pédoncule: toujours présent, court et fin;

peau: doré clair, du jaune paille soutenu au beige clair, avec parfois des parties plus sombres sur une étendue limitée;

des côtes du fruit (lignes longitudinales sombres): légèrement perceptibles;

akènes: relativement peu nombreux et petits (largeur moyenne de 0,98 mm pour une longueur de 1,30 mm), généralement vides, peu croquants;

Caractéristiques chimiques

humidité: 24 % maximum; 28 % si le fruit est emballé;

sucres totaux (g/100 de matière sèche): 48 à 57 pour les fruits séchés au soleil; 50 à 75 pour les fruits séchés en serre;

Caractéristiques organoleptiques

saveur: particulièrement douce, presque miellée.

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 de la production des «Fichi di Cosenza», de la récolte à la dessiccation, doivent avoir lieu dans la zone délimitée au point 4.

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

Le produit est conditionné dans des plateaux en bois ou en matériel à usage alimentaire d'un poids compris entre 50 et 1 000 g ou dans des emballages en carton ou en matériel à usage alimentaire d'un poids compris entre 1 et 25 kg. Les contenants doivent être recouverts d'un film transparent.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les modalités de présentation du produit en vue de sa commercialisation prévoient, qu'outre le symbole graphique communautaire, l'étiquette indique, en caractères clairs et lisibles:

— la mention «Fichi di Cosenza», éventuellement suivie de sa traduction dans d'autres langues, et la mention traduisible «Denominazione di Origine Protetta»;

— le logo du produit.

Les mentions complémentaires ci-après, en italien ou en dialecte local, peuvent être apposées sur les emballages des produits:

Fichi secchi di Cosenza, Fichi essiccati del cosentino, Ficu siccati, Ficu Janchi

Il est interdit d'ajouter une quelconque qualification autre que celle qui est expressément prévue.



4. Délimitation concise de l'aire géographique:

La zone géographique de production des «Fichi di Cosenza» est délimitée au nord par le vaste versant sud du massif du Pollino qui la sépare de la Basilicate et vers le sud par le haut-plateau de la Sila et par les fleuves qui en descendent vers le sud-est, à savoir le fleuve Nucà, et vers le sud-ouest, à savoir le fleuve Savuto. Elle se situe à une altitude comprise entre 0 et 800 m au-dessus du niveau de la mer. En sont exclues les pentes supérieures à 35 %. Elle couvre toute la vallée du fleuve Crati qui, coulant du sud vers le nord, se jette au nord-est dans la mer Ionienne, ainsi que le versant sud du bassin du fleuve Savuto qui se jette dans la mer Tyrrhénienne, au sud-ouest.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Facteurs naturels

Terrains

L'aire de production des «Fichi di Cosenza» est essentiellement constituée de terrains plutôt souples, peu humides, riches en calcium et présentant, de manière générale, une fertilité moyenne.

Climat

La zone de production des «Fichi di Cosenza» se caractérise par la douceur de son climat. Elle est en effet située entre deux mers, la mer Tyrrhénienne et la mer Ionienne. Le Massif du Pollino arrête les vents froids du nord (tramontane), tandis que le haut-plateau de la Sila offre une protection contre les vents chauds et impétueux du sud-est.

Les données météorologiques disponibles indiquent une absence de périodes de gel et de brouillard intenses et fréquents, des températures annuelles moyennes modérées, des pluies se limitant à des averses brèves et espacées à la fin du printemps et au début de l'été, ainsi qu'une absence de précipitations associée à des températures qui ne sont jamais torrides pendant la période la plus favorable à la préservation des qualités du fruit, optimisées par une ventilation modérée et quotidienne (période de maturation, de récolte et de dessiccation). Ces conditions climatiques permettent aux figues de sécher presque complètement sur l'arbre, ce qui donne une qualité supérieure à celle des autres figues séchées obtenues à partir de la même variété ou de variétés similaires cultivées dans d'autres zones géographiques.

Facteurs anthropiques

Les figues séchées qui, depuis l'Antiquité, constituent un aliment extrêmement utile, car conservable et énergétique, sont également devenues une ressource économique importante de la région de Cosenza (ASN 1587) où elles sont à l'origine d'une tradition spécifique, qui ne s'est pas développée dans les provinces limitrophes, centrée sur les techniques locales de culture et de transformation de la variété «Dottato».

Aujourd'hui comme par le passé (Ravasini 1911), les agriculteurs de la région de Cosenza prennent des mesures spécifiques pour éviter la caprification, en éliminant les plants de figuiers sauvages qui poussent sporadiquement près des vergers.

Les conditions climatiques particulières de la zone permettent de laisser les figues sécher sur l'arbre jusqu'à ce qu'elles pendent par le pédoncule (i passuluni). Les opérateurs locaux évaluent le degré optimal de déshydratation, récoltent les passuluni avec soin, à la main, et, pour éviter le développement de maladies parasitaires, en achèvent rapidement la dessiccation pendant trois à sept jours, soit directement au soleil (dessiccation traditionnelle), soit sous serre en verre ou autre matériau transparent (dessiccation protégée), après avoir disposé les fruits sur des supports artisanaux faits de canne séchée ou d'un autre matériau respirant, convenant aux aliments.

Pendant ces trois à sept jours (la durée dépend de l'expérience de l'opérateur local et est laissée à son appréciation), les figues en cours de dessiccation sont l'objet de nombreuses attentions: évaluation sensorielle du degré de maturation et de l'uniformité de cette dernière, de l'état sanitaire, ainsi que des qualités organoleptiques et esthétiques, dans le but d'obtenir un produit final propre à la consommation et à la transformation ultérieure (ainsi, les premiers jours, les figues doivent être retournées à la main au moins deux fois par jour pour assurer une dessiccation uniforme; sont écartés les fruits sans pédoncule ou présentant des marques de brûlures par le soleil, etc.).

La culture, la dessiccation et la transformation des figues de la variété Dottato relèvent donc d'une tradition propre à la région de Cosenza, reconnue de longue date par certains chercheurs et commerçants qui décrivent et distinguent les qualités remarquables des célèbres figues séchées du Cosentino (Casella, 1933; Pagano, 1857):

«savoir-faire d'une population qui, au fil des siècles, a réussi à développer une activité économique tout à fait spécifique, fondée sur une sélection des meilleures variétés, sur la mise au point de techniques et de méthodes agricoles répondant mieux au but recherché, sur l'utilisation de machines et d'outils adaptés, sur un ordonnancement approprié des tâches (manuelles et industrielles, mais qui, aujourd'hui encore, sont essentiellement effectuées à la main), sur des procédés de transformation optimaux, le tout dans le but d'obtenir un produit final typique de grande qualité (sur les plans organoleptique, esthétique, sanitaire et alimentaire)».

À partir des figues en vrac séchées au soleil, les paysans de Cosenza ont inventé au fil des siècles une large gamme de produits dérivés, plus ou moins élaborés et artistiques.

5.2. Spécificité du produit:

Les «Fichi di Cosenza» présentent des particularités estimables (déterminées par des facteurs tant naturels qu'anthropiques), car, au terme de la dessiccation, elles sont pleines, charnues, moelleuses, souples et d'une couleur qui varie du jaune clair à l'ambre clair. L'élément qui caractérise le plus les «Fichi di Cosenza» par rapport aux figues de la même variété Dottato cultivées hors de l'aire de Cosenza, est constitué par les akènes petits, fins, quasi imperceptibles à la mastication. À cette caractéristique s'ajoutent d'autres éléments pédologiques et organoleptiques, parmi lesquels se détachent la forte teneur en sucre, la facilité de conservation et la grande aptitude à la transformation selon différentes recettes traditionnelles.

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):

La qualité et les caractéristiques des «Fichi di Cosenza» sont essentiellement dues aux facteurs naturels et anthropiques du milieu géographique.

Facteurs naturels

La bonne texture des terrains, qui ne sont ni argileux ni lourds, empêche l'eau de stagner et favorise la bonne santé physiologique des arbres dont la couronne est moins sujette à l'apparition de maladies fongiques et bactériennes.

Les vents d'été, permanents et de force moyenne, atténuent les pics de chaleur durant la saison estivale et évitent que la fine peau des figues ne se déshydrate trop rapidement et ne prenne une couleur marron foncé. La vitesse de migration de l'eau de l'intérieur du fruit vers la peau s'opère ainsi de façon continue et progressive, ce qui donne une pulpe homogène et tendre à la dessiccation et favorise le phénomène de séchage lent des fruits avant la cueillette (i passuluni). Ce phénomène joue un rôle extrêmement important dans la qualité du produit, parce qu'il permet aux cultivateurs de récolter les fruits au meilleur moment, en évitant qu'ils ne tombent naturellement et ne restent exposés aux parasites.

De plus, les figuiers sauvages sont rares dans le Cosentino et la caprification n'y est pas pratiquée: cela permet d'exploiter pleinement l'aptitude à la parthénocarpie des arbres, qui donne une pulpe pratiquement dépourvue d'akènes, lesquels sont de toute manière stériles et de petites dimensions.

Facteurs anthropiques

Le facteur humain est déterminant pour la qualité des «Fichi di Cosenza». En effet, leur production se caractérise par l'importance du travail manuel, de l'expérience et du savoir-faire présents à toutes les étapes du processus de production, et déterminants pour la qualité du produit final, afin d'obtenir une reconnaissance économique particulière (C.U.P.E.C.C., 1936). Les opérations manuelles de récolte et de transformation sont toujours effectuées par du personnel expérimenté et reflètent un habile savoir-faire qui, transmis de génération en génération, en est venu à constituer un patrimoine régional irremplaçable. L'expérience locale, ancestrale, différenciée, consolidée, parfois jalousement gardée par les familles, détermine le résultat final y compris la production de multiples recettes traditionnelles à base de «Fichi di Cosenza» qui sont autant de formes d'expression de la fantaisie créative de la population locale, reconnues depuis longtemps dans de nombreux ouvrages (Casella D. 1933; Casella L.A. 1915; Cerchiara 1933; Jacini 1877; R.E.D.A. 1960; Palopoli 1985). De nombreuses foires et manifestations folkloriques consacrées au produit sont organisées dans la zone de production des «Fichi di Cosenza», parmi lesquelles la fête de San Giuseppe, attestée à Cosenza depuis le milieu du XIXe siècle au moins.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

L'administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'AOP «Fichi di Cosenza» au *Journal officiel de la République italienne* n° 7 du 9 janvier 2008.

Le texte du cahier des charges de production peut être consulté

— à l'adresse suivante: 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

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère de l'agriculture et des forêts (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».