

V

(Avis)

## 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**

(2011/C 91/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil<sup>(1)</sup>. 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****«ΠΑΤΑΤΑ ΝΑΞΟΥ» (PATATA NAXOU)****N° CE: EL-PGI-0005-0708-27.06.2008****IGP ( X ) AOP ( )****1. Dénomination:**

«Πατάτα Νάξου» (Patata Naxou)

**2. État membre ou pays tiers:**

Grèce

**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 «Patata Naxou» est le tubercule comestible de l'espèce *Solanum tuberosum*, consommé par l'homme sans transformation préalable (pomme de terre comestible). La taille du tubercule varie de 35 à 65 millimètres, avec une forme respectivement ronde ou oblongue. L'épiderme a un aspect lisse et une texture continue, de couleur jaune. Les yeux, une dizaine par tubercule, sont en surface et la chair du tubercule a une couleur blanc — jaune caractéristique.

En outre, la «Patata Naxou» se caractérise par le calibre uniforme, l'aspect net, l'absence d'attaques et de maladies, le pourcentage élevé de matière sèche (> 18 %) et la teneur réduite en sucres (< 1 %), et la culture de printemps fournit une récolte très précoce.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Les variétés de pommes de terre cultivées dans l'aire géographique de Naxos sont la Liseta, la Spunta, la Marfona, la Vivaldi et l'Alaska.

Il y a actuellement dans l'île de Naxos deux saisons de plantation: pour la culture de printemps, l'ensemencement a lieu de la mi-février au début du mois de mars, et, pour la culture d'automne, du début du mois d'août aux premiers jours du mois de septembre. La pomme de terre de printemps est récoltée à partir de la fin du mois de mai et s'achève au cours des dix premiers jours du mois de juillet.

3.3. *Matières premières:*

—

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:*

Les étapes de la production qui ont lieu dans l'aire géographique délimitée sont l'ensemencement, la culture, la récolte et la maturation des tubercules.

Ces étapes devront être maintenues dans l'aire géographique délimitée car les producteurs de pommes de terre locaux ont acquis un savoir-faire qui garantit la précocité de la récolte en exploitant au maximum les paramètres environnementaux locaux (époque de l'ensemencement en liaison avec les précipitations); mais aussi, après l'extraction des tubercules, ils appliquent une technique spécifique consistant à les recouvrir de paille afin que l'épiderme de la pomme de terre s'épaississe et devienne donc plus résistant au transport et que, parallèlement, les divers traumatismes superficiels se referment.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Conforme aux exigences de la législation communautaire et nationale.

**4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

La «Patata Naxou» est produite dans l'île de Naxos. Avec sa superficie de 428 km<sup>2</sup>, cette île est la plus grande du département des Cyclades de la région de l'Égée du Sud. La surface totale de culture de la pomme de terre varie, selon la saison de culture, de 150 à 170 hectares en automne à 300 hectares au printemps.

**5. Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique:*

A. Climat: Les facteurs climatiques présentés ci-après sont considérés comme spécifiquement responsables du classement qualitatif du produit:

- 1) une atmosphère relativement humide, qui se maintient à un taux annuel moyen de 71 %,
- 2) des précipitations dont la hauteur annuelle totale atteint 370 mm,
- 3) les vents du Nord dominants pendant toute l'année,
- 4) la température qui se maintient à une moyenne annuelle de 17,5 °C,
- 5) les 202 jours d'ensoleillement par an,
- 6) l'absence essentielle de gel.

Les facteurs climatiques qui influent sur la qualité de la «Patata Naxou» sont le faible taux d'humidité et la température élevée, qui empêchent les attaques du *Phytophthora* sp., responsable de la majeure partie des pertes dans la culture de la pomme de terre. En effet, ces attaques sont favorisées par une humidité relative supérieure à 90 % et par des températures inférieures à 27 °C. Les conditions climatiques de Naxos contribuent donc de manière déterminante à prévenir l'attaque la plus grave contre la culture de la pomme de terre et, combinées à la rareté des autres facteurs pathogènes dans cette aire géographique, elles minimisent l'utilisation de produits phytoprotecteurs.

En outre, la température élevée combinée à l'ensoleillement important dans l'île de Naxos permet l'extension du cycle végétatif de développement de la pomme de terre à toute l'année et l'excellente maturation des tubercules. Enfin, les écarts de température entre le jour et la nuit facilitent la tuberculation.

- B. Sol: Le soubassement géologique de Naxos est fait de roches cristallines, principalement granits, gneiss, marbres et schistes dans le massif montagneux de l'île, et de sédiments tertiaires, principalement marnes, grès et conglomérats dans les plaines et sur le littoral.

Le sol de l'île se caractérise par une profondeur importante et une composition sablonneuse et argileuse d'aspect granuleux, sans sodicité et aucun risque d'érosion. Il contient du phosphore et du potassium en quantité suffisante; sa teneur en magnésium est moyenne et celle en matière organique faible. La composition sablonneuse et argileuse du sol permet un bon filtrage et le développement normal de tubercules uniformes et réguliers.

- C. Facteurs humains: les pratiques de culture sont particulièrement adaptées aux conditions locales, car, en combinant tous les avantages précités, elles parviennent à exploiter au maximum les précipitations saisonnières. La saison des pluies, de novembre à février, coïncide avec la période de développement des tubercules de la culture d'automne et avec la germination de la culture de printemps. Cette parfaite adaptation aux conditions climatiques locales est d'ailleurs la cause immédiate de l'une des principales caractéristiques de la culture de la pomme de terre à Naxos, à savoir la précocité.

Une autre pratique de culture particulière des producteurs de Naxos est la maturation dans le champ, sous couverture, des tubercules récoltés. Plus précisément, après l'extraction des tubercules, suivie d'un premier tri destiné à écarter les matières étrangères et les tubercules abîmés, les producteurs de pomme de terre de la région appliquent la technique consistant à couvrir les tubercules d'une couche de paille dans le champ puis de plants de pomme de terre pour les protéger du soleil. Pendant toute cette période, la «Patata Naxou» mûrit, durcit, et son épiderme s'épaissit, devenant plus résistant au transport, tandis que les divers traumatismes superficiels se referment. Cette pratique permet aussi de réduire le risque d'augmentation de la teneur des tubercules en glycoalcaloïdes au cours des manipulations suivantes.

#### 5.2. Spécificité du produit:

La «Patata Naxou» a acquis une réputation à part sur le marché, celle d'un produit aux spécifications présentant un niveau élevé de qualité et de stabilité. Cette réputation remonte aux origines de l'État grec moderne et dure déjà depuis presque deux siècles. C'est un produit d'une grande importance pour la société locale et qui s'identifie à l'île de Naxos. La «Patata Naxou» est désormais mentionnée dans les guides touristiques, dans la presse grecque et étrangère et dans les recettes de chefs réputés.

En outre, la précocité de la culture de printemps de la «Patata Naxou» est une caractéristique qui confère au produit une valeur marchande particulière.

#### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

Le lien du produit avec la région repose sur sa réputation. La différence qualitative de la «Patata Naxou» est le résultat de la combinaison des caractéristiques géologiques et climatiques particulières de Naxos avec des pratiques de culture adaptées aux conditions locales. Cette différence a conféré à la «Patata Naxou» une réputation particulière dans l'espace grec, prouvée par les mentions qui en sont faites dès la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, époque où la pomme de terre fut introduite en Grèce.

La «Patata Naxou» acquiert sa réputation en 1841, quand elle est offerte comme spécialité locale de choix au roi Othon en visite dans l'île. Puis elle est décrite par Dugit en 1874 comme l'un des produits agricoles remarquables de Naxos. Assez longtemps après, en 1911, le premier recensement rural archivé de la Grèce enregistre 111,9 hectares de culture de pomme de terre à Naxos. En 1926, la réputation de la «Patata Naxou» est si répandue que la commune de Glinado choisit pour emblème de son sceau le plant de pomme de terre.

L'excellente qualité de la pomme de terre produite à Naxos a incité l'État grec à fonder dans l'île, en 1953, le Centre national de production de semence de pomme de terre, et à inscrire en 1959 la «Patata Naxou» sur la liste des produits que l'État devait protéger. Depuis cette époque, la «Patata Naxou» est l'un des produits locaux de l'île mis en valeur dans les guides touristiques grecs et étrangers.

La «Patata Naxou» est aujourd'hui connue dans toute la Grèce, comme le prouvent les nombreuses mentions dans des articles de revues et de journaux. On parle également de la «Patata Naxou» dans les guides touristiques et dans des revues gastronomiques spécialisées. Elle figure dans des recettes de chefs grecs connus et chez des critiques gastronomiques et est affichée aux menus de restaurants réputés. De plus, chaque année, les autorités locales de Naxos organisent des fêtes de la pomme de terre, qui confirment sa réputation et son importance historique pour la société locale.

La «Patata Naxou» se caractérise par la précocité de la culture de printemps. Plus précisément, les pratiques de culture sont très importantes, car la culture (ensemencement) a lieu à des saisons de culture qui profitent au mieux des précipitations saisonnières et de la disponibilité des ressources en eau. La précocité de la culture de printemps de la «Patata Naxou» est une caractéristique qui confère au produit une valeur marchande particulière et fait qu'elle est recherchée au début de l'été, saison à laquelle les pommes de terre précoces sont rares.

En outre, les producteurs de pomme de terre de Naxos effectuent dans le champ, après l'extraction des tubercules, un premier tri destiné à écarter les matières étrangères et les tubercules abîmés; ensuite, les tubercules sont entassés dans le champ et recouverts d'une couche de paille puis d'une couche de plants de pomme de terre pour les protéger du soleil. Ainsi la période de maturation dans le champ améliore la conservation du produit, car il durcit et l'épiderme de la pomme de terre s'épaissit et devient donc plus résistant au transport, tandis que les divers traumatismes superficiels cicatrisent. Cela abaisse aussi la teneur en glycoalcaloïdes toxiques.

De plus, les facteurs climatiques de la région qui favorisent la culture de la «Patata Naxou» sont le faible taux d'humidité et la température élevée, qui empêchent les attaques du *Phytophthora* sp., minimisant ainsi les pertes dues à cette pathologie grave de la pomme de terre. Cela, combiné à la rareté des facteurs pathogènes dans l'île, minimise l'utilisation de produits phytoprotecteurs. En outre, la température élevée combinée à l'ensoleillement important dans l'île de Naxos permet l'extension du cycle végétatif de développement de la pomme de terre à toute l'année et l'excellente maturation des tubercules. Enfin, les écarts de température entre le jour et la nuit facilitent la tuberculation, et la composition sablonneuse et argileuse du sol permet un bon filtrage et le développement normal de tubercules uniformes et réguliers.

#### Référence à la publication du cahier des charges:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ%20ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ%20ΥΡΑΑΤ%2016%20ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ%202010.pdf>

---