

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2011/C 193/11)

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 partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BÉA DU ROUSSILLON»

N° CE: FR-PDO-0005-0548-30.03.2006

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: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tél. +33 153898000
Fax +33 142255797
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat de défense de la pomme de terre primeur du Roussillon
Adresse: Marché de Gros
66200 Elne
FRANCE
Tél. +33 468359768
Fax +33 468228695
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]

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

4.1. Nom:

«Béa du Roussillon»

4.2. Description:

La «Béa du Roussillon» est une pomme de terre primeur, c'est-à-dire récoltée avant maturité complète, commercialisée à l'état frais.

Elle provient exclusivement de la variété Béa.

La «Béa du Roussillon» se présente sous une forme oblongue, allongée, elle est plate et régulière. Sa peau, brillante et lisse, de couleur jaune clair, est fine ce qui lui donne un aspect peuleux mais non pelé. La couleur de sa chair est jaune pâle. D'un point de vue gustatif, elle possède une odeur intense de légumes primeurs. En bouche elle se caractérise par une saveur légèrement sucrée et des arômes intenses de légumes primeurs (artichaut, petit pois, fève). La texture de sa chair est fondante.

La «Béa du Roussillon» présente un calibre compris entre 17 mm et 65 mm, et un taux de matière sèche inférieur à 20 % lors du conditionnement.

Les pommes de terre sont mises en circulation sous l'appellation d'origine «Béa du Roussillon» à compter du 1^{er} mai et jusqu'au 31 juillet qui suit leur récolte.

4.3. Aire géographique:

Les pommes de terre sont pré-germées, cultivées, lavées, triées et conditionnées dans l'aire géographique de production qui s'étend au territoire des communes de la plaine du Roussillon (département des Pyrénées Orientales) suivantes: Alénia, Argelès-sur-Mer, Baho, Bompas, Canet, Corneilla-la-Rivière, Elne, Latour-Bas-Elne, Le Soler, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Perpignan, Pezilla-la-Rivière, Pia, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Sainte-Marie, Saleilles, Théza, Torrelles, Villelongue-de-la-Salanque, Villeneuve-de-la-Rivière.

L'aire géographique se caractérise notamment par un climat méditerranéen typique, une localisation sur des terrasses alluviales récentes du quaternaire sur sous-sol filtrant et des paysages particuliers façonnés par l'homme.

Les pommes de terre sont récoltées dans l'aire géographique de production, dans une aire délimitée par parcelle ou partie de parcelle, telle qu'approuvée par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en sa séance du 19 mai 2005.

Elle représente une superficie de 5 500 hectares sur les 22 communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine «Béa du Roussillon».

L'aire parcellaire ainsi délimitée est reportée sur les plans cadastraux déposés à la mairie des communes concernées.

4.4. Preuve de l'origine:

Les pommes de terre «Béa du Roussillon» sont suivies et contrôlées depuis la parcelle jusqu'au produit final.

Tous les opérateurs (producteurs et station de lavage, tri et conditionnement), ainsi que leurs moyens de production, intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine sont identifiés. Les opérateurs doivent souscrire avant le 1^{er} novembre de la première année de revendication de l'appellation une déclaration d'identification. La traçabilité du produit est assurée par la mise en place de registres (comptabilité matières, cahier cultural) et de déclarations retraçant l'ensemble des mouvements du produit et des opérations effectuées.

Tout opérateur qui ne souhaite pas affecter tout ou partie de ses moyens de production à l'appellation d'origine contrôlée doit souscrire une déclaration d'intention de non affectation des moyens de production en cause à l'appellation à adresser avant le 1^{er} mai de l'année de plantation auprès du groupement.

Chaque producteur effectue annuellement, à l'issue de la campagne de récolte, une déclaration de récolte, adressée avant le 31 août de l'année de récolte auprès du groupement. Pour les opérateurs effectuant des activités de collecte, de tri et de conditionnement, une déclaration récapitulative de commercialisation est adressée avant le 31 août de l'année de récolte auprès du groupement.

L'ensemble de cette procédure est complété par un examen analytique et organoleptique, effectué par sondage, qui permet de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Cet examen est effectué sur des lots de pommes de terre primeurs conditionnés ou prêts à être conditionnés.

4.5. *Méthode d'obtention:*

Toutes les opérations relatives à la production, au lavage, au tri et au conditionnement doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

Les techniques culturales ainsi que les opérations de lavage, tri et conditionnement, doivent concourir à l'obtention et à la conservation du caractère primeur des pommes de terre, c'est-à-dire un aspect peuleux mais non pelé.

Le plant certifié, de variété Béa, est mis en pré-germination dans des caissettes ajourées, sous serres ou tunnels lumineux et aérés, à partir de fin décembre début janvier et pour une durée de 4 à 12 semaines.

La plantation se fait en billons, sur un sol nu ou paillé, et doit être réalisée entre le 25 janvier et le 20 avril. Le dépôt des plants est effectué manuellement.

La densité de plantation est comprise entre 60 000 et 78 000 plants par ha pour les plants de calibre de 28 à 35 mm. Dans ce cas, l'écartement entre les rangs est compris entre 70 et 80 cm et l'écartement sur le rang est compris entre 17 et 20 cm.

La densité de plantation est comprise entre 42 000 et 53 000 plants par ha pour les plants dont le calibre est supérieur à 35 mm. Dans ce cas, l'écartement entre les rangs est compris entre 70 et 80 cm et l'écartement sur le rang est compris entre 25 et 32 cm.

La culture sous serre ou tunnel est interdite. Seules les couvertures temporaires de lutte contre le gel et le vent sont autorisées.

L'irrigation à la raie, par aspersion ou en localisé, est autorisée à partir du stade 100 % levée de la culture jusqu'au 8^e jour avant la récolte. Un arrosage peut être effectué sur sol trop sec la veille ou le jour même de la récolte.

La fertilisation minérale ou organique par aspersion est interdite.

Le désherbage chimique est autorisé (avec demi-doses pour les sols paillés).

La durée du cycle de production est de 100 jours au maximum. Le défanage avant récolte est interdit. Seul le broyage des fanes est autorisé le jour même de la récolte. La récolte d'une parcelle débute lorsque 70 % des tubercules ont un calibre compris entre 28 et 55 mm. La récolte se réalise à la main ou à l'aide de récolteuses répondant à des critères bien définis visant à préserver l'intégrité de la pomme de terre et notamment à limiter les coups et les chutes. Les pommes de terre sont mises à la main dans des caisses d'une contenance maximale de 30 kg et livrées le jour même de la récolte aux stations de collecte, lavage, tri et conditionnement.

Le rendement maximum autorisé est de 30 tonnes net par hectare.

Le lavage, le tri et le conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire de production de la pomme de terre «Béa du Roussillon» afin de préserver la qualité et les caractéristiques de ce légume frais et fragile, sensible notamment aux chocs et à la lumière (brûlure du soleil, verdissement rapide). Ainsi, afin notamment de conserver l'aspect peveux mais non pelé de la pomme de terre «Béa du Roussillon», son conditionnement est effectué dans les 24 heures qui suivent sa récolte. Ceci induit que les opérations préalables de lavage et de tri doivent elles-mêmes être réalisées dans un délai restreint. Le lavage des tubercules en bord de champ est interdit. La réalisation des opérations de lavage, tri et conditionnement fait appel à des savoir-faire locaux, qui se traduisent par l'utilisation de machines adaptées (lavage, tri et conditionnement) à cette production; celles-ci ont pour objectif d'éviter tous les chocs au produit. Ainsi, tout au long du processus, les tubercules ne subissent pas de chute supérieure à 50 cm de hauteur. Pour toute chute supérieure à 30 cm de hauteur, les tubercules sont accompagnés par une bavette ou tombent sur un tapis souple.

À l'issue des opérations de tri, les tubercules de «Béa du Roussillon» présentent les caractères suivants:

- entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité,
- sains,
- fermes,
- non éclatés, c'est-à-dire ne comportant pas de crevasses de croissance,
- pratiquement propres, exempts de matières étrangères visibles, notamment de terre adhérente,
- exempts de dommages dus à la chaleur ou au gel,
- exempts de coloration verte,
- exempts de défauts internes graves,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Outre la contribution à la préservation de la qualité et des caractéristiques du produit, la réalisation des opérations de conditionnement dans l'aire géographique renforce la maîtrise de la traçabilité du produit.

Le conditionnement: Les pommes de terres «Béa du Roussillon» doivent être conditionnées dans des emballages rigides de 15 kilogrammes maximum. Le suivi du produit est par ailleurs facilité par la mise en place sur chaque emballage d'un dispositif qui perd son intégrité lors de la mise en vente au consommateur final. Les pommes de terre sont conditionnées en fonction des calibres suivants:

- de 17 à 28 mm, les tubercules pouvant être commercialisés sous la dénomination «grenaille»,
- de 28 à 65 mm.

Commercialisation: Les pommes de terre d'appellation d'origine «Béa du Roussillon» sont mises en circulation du 1^{er} mai au 31 juillet inclus de l'année de récolte.

4.6. Lien:

Grâce à l'irrigation mise en place par les Wisigoths, au défrichement et à l'assèchement des étangs réalisé par les Maures, les Hortas (jardins) se sont développés très tôt en Roussillon.

Implantée au XVIII^e siècle, la pomme de terre couvre 500 ha dès 1855.

Dans un terroir propice aux primeurs, grâce à son climat méditerranéen semi-aride, la variété Béa s'est imposée dès son inscription au catalogue en 1954. Aujourd'hui, ce bassin est le seul (France, Italie, Espagne réunis) à proposer cette variété en primeur.

Les sols employés à la culture de « Béa du Roussillon » sont aisément identifiables. Ce sont des sols alluviaux de recouvrement sur terrasses caillouteuses. Ils sont peu évolués, profonds, perméables, de textures limoneuses ou sableuses, très souples et drainants. Ils sont exempts de pierres et graviers ce qui permet un développement harmonieux des tubercules.

Associés aux conditions climatiques, les sols confèrent à la « Béa du Roussillon » ses caractéristiques visuelles particulières: allongée, plate, lisse, jaune pâle et brillante. Il a clairement été établi que dans des sols de structure différentes, les caractéristiques étaient très différentes (rugueuse, plus ronde).

La « Béa du Roussillon » bénéficie d'un climat strictement méditerranéen, semi-aride avec une saison sèche très marquée. La température moyenne oscille entre 15 et 16 °C avec des étés très chauds et 2 530 heures en moyenne d'ensoleillement par an. Les précipitations sont généralement faibles, 550 à 650 mm, mais avec de fortes variantes selon les années et un caractère souvent orageux.

Avec un ensoleillement unique, un hiver doux et un été chaud mais tempéré par la proximité de la mer, cet ensemble de conditions naturelles permet un développement harmonieux des plants, propice à un développement régulier des tubercules.

Le vent « tramontane » qui souffle un jour sur trois en Roussillon souvent en force, aurait pu être un handicap, mais au contraire, il a un effet bénéfique sur la culture en limitant par son effet, le développement des maladies cryptogamiques néfastes à la forme et au caractère régulier et uniforme de la « Béa du Roussillon ». De plus, le savoir-faire humain a su en limiter l'impact: pour lutter contre ses effets directs (casse des tiges), les densités sont élevées pour induire un effet de masse et le parcellaire est très morcelé avec implantations de haies brise vent. En effet, les germes sont très fragiles dans la première phase de croissance, même si cette variété se comporte mieux face au vent avec des tiges épaisses et un feuillage plus résistant aux frottements, une fois l'implantation bien établie.

Le paysage induit est très particulier avec des petites parcelles, des haies élevées et un circuit ancien de canaux d'arrivée d'eau et d'évacuation. Ce paysage, sans être figé, évolue très peu et avec beaucoup de précautions. Sa déstructuration entraîne l'abandon de la culture de la « Béa du Roussillon ».

Au niveau cultural, la pré-germination est une phase essentielle dans la préservation et le développement de germes nombreux, la plantation est manuelle avec une densité induite par le nombre de germes. La densité est élevée pour lutter contre les effets du vent. L'irrigation encore pratiquée à la raie laisse la place à l'aspersion plus économique en eau.

De même, le savoir-faire des producteurs s'exprime aussi à la récolte. En effet, les producteurs ont inventé les récolteuses appropriées à la fragilité de la Béa, qui prennent la pomme de terre dans un lit de terre contrairement aux récolteuses classiques dont le but est d'éliminer le plus de terre possible sans souci de préservation du tubercule.

Ceci permet de préserver des chocs ce tubercule fragile car disposant d'une peau très mince. Ces récolteuses travaillent à un rythme très lent et nécessitent une main d'œuvre importante, chaque tubercule étant déposé en caissette manuellement.

Il en va de même dans les opérations de lavage, tri et conditionnement où le tubercule est préservé des chocs, accompagné par des goulottes ou bavettes en plastique ou caoutchouc dans ses chutes de hauteur limitée, et conditionné non pas dans les traditionnels sacs ou filet, mais dans des emballages rigides ne pouvant excéder 15 kg afin de préserver l'intégrité des tubercules.

Les caractéristiques analytiques, visuelles et gustatives de la « Béa du Roussillon » sont liées au terroir de production et au savoir faire des producteurs. Ainsi, les analyses sensorielles réalisées entre 1995 et 2004 ont clairement démontré d'une part que les caractéristiques particulières de la pomme de terre « Béa du Roussillon » étaient stables au fil des ans et d'autre part que cette pomme de terre produite

ailleurs ne possédait pas les mêmes caractéristiques. Visuellement, elles sont épaisses, plus arrondies, d'aspect rugueux avec une couleur jaune plus foncée. Les arômes de légumes primeurs sont absents ou beaucoup moins intenses, et ce contrairement au goût et aux odeurs de fumé et de brûlé qui dominent.

Le taux de matière sèche maximal de la «Béa du Roussillon» peut paraître relativement élevé par rapport à celui des autres bassins de production, mais il s'explique par plusieurs facteurs: tout d'abord le climat méditerranéen avec de faibles précipitations, un fort ensoleillement (notamment au printemps, période de croissance du tubercule et en été, période de maturation), l'alternance de pluies (épisodes pluvieux typiques souvent importants au printemps) suivies d'un fort ensoleillement, des températures élevées, et la durée du cycle. Au fur et à mesure que l'on avance en saison et, également dans le cas de cycles proches des 100 jours, le taux de matières sèches augmente pour s'approcher des 20 %, cela sans altérer la qualité du produit.

Par contre, au delà de ce seuil, la peau s'épaissit, la pomme de terre perd son caractère primeur. En effet, les analyses sensorielles ont mis en évidence que les caractéristiques du produit «Béa du Roussillon» étaient conservés et constants à un taux de matière sèche inférieur à 20 % (notamment au niveau de la texture fondante et des arômes de légumes primeurs).

C'est l'ensemble de ces composantes alliant sols, climat et savoir-faire humain qui ont contribué à la notoriété de la « Béa du Roussillon ». Cette notoriété est établie tant au niveau des professionnels que des consommateurs. La «Béa du Roussillon» est attendue sur le marché et dès son arrivée, prend le pas sur les autres variétés proposées localement en primeur.

Ainsi, depuis le milieu des années 1950 et encore aujourd'hui, de nombreux articles de presse locaux, régionaux et nationaux font référence à ce produit typique intimement lié à son terroir de production.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tél. +33 153898000
Fax +33 142255797
Courriel: info@inao.gouv.fr

Nom: DGCCRF
Adresse: 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tél. +33 144871717
Fax +33 144973037
Courriel: —

4.8. Étiquetage:

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des pommes de terre primeurs bénéficiant de l'appellation d'origine «Béa du Roussillon» comporte les indications suivantes sur chaque conditionnement unitaire:

- le nom de l'appellation d'origine «Béa du Roussillon» inscrit en caractères de dimension au moins égales à celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage;
 - à compter de l'enregistrement de l'UE, la mention «appellation d'origine protégée» ou «AOP»;
 - à compter de l'enregistrement de l'UE, le logo AOP de l'UE.
-