

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 286/03)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽²⁾

«LAMMEFJORDSKARTOFLER»**N° CE: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Lammefjordskartofler»

2. État membre ou pays tiers

Danemark

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 «Lammefjordskartoffel» ou pomme de terre du Lammefjord se caractérise par une peau fine ayant un aspect beaucoup plus lisse et plus blanc que la peau des pommes de terre cultivées ailleurs. En raison de sa fine peau, la pomme de terre du Lammefjord se distingue des autres pommes de terre de consommation car elle peut être mangée avec sa peau. Sa fine peau permet également à sa chair de conserver sa couleur claire même en cas de stockage, alors que la surface des pommes de terre cultivées dans d'autres types de sols s'assombrit progressivement et que leur chair devient plus jaunâtre. La peau présente ce caractère particulier grâce au sol unique du Lammefjord, qui lui permet de ne pas s'abîmer lors de la croissance et de la récolte.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

La pomme de terre du Lammefjord est une pomme de terre arrivée à maturité et, à ce titre, il ne s'agit pas d'une pomme de terre primeur. Sa récolte ne débute qu'aux environs du 1^{er} septembre étant donné qu'elle arrive à maturité complète dans la terre.

La pomme de terre du Lammefjord est lavée.

Elle présente une bonne tenue à la cuisson pendant toute la saison.

La pomme de terre du Lammefjord doit respecter les normes de qualité applicables aux pommes de terre de consommation de la catégorie 1, conformément à l'annexe XIII du décret-loi n° 450 du 16 mai 2011 sur la culture, etc., de pommes de terre, ou aux exigences applicables aux pommes de terre définies dans la norme CEE-ONU concernant les pommes de terre (FFV-52).

Cependant, la surface d'une pomme de terre du Lammefjord ne peut pas être couverte à plus de 5 % par la tavelure, la gale poudreuse, la gale commune ou la pourriture du collet. Dans un lot de pommes de terre du Lammefjord, la proportion de tubercules présentant ces défauts ne peut excéder 8 % (pourcentage en poids).

La taille des pommes de terre conditionnées dans le même emballage ne peut varier que de 15 mm de circonférence entre la plus grande et la plus petite afin de fournir un produit de taille uniforme au consommateur.

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*

Culture

La culture de l'IGP «Lammefjordskartofler» doit être effectuée conformément aux normes du partenariat mondial pour de bonnes pratiques agricoles (GlobalG.A.P. — Global Partnership for Good Agricultural Practises). Les pommes de terre du Lammefjord doivent être cultivées sans utiliser de boue.

La récolte des pommes de terre du Lammefjord débute aux environs du 1^{er} septembre afin de garantir qu'elles soient suffisamment mures et donc aptes à être stockées. La récolte doit être terminée à la mi-octobre en raison de la chute des températures.

Stockage

Les pommes de terre du Lammefjord sont stockées dans de petites caisses en bois, et non en vrac dans des conteneurs ou dans des silos. Les pommes de terre du Lammefjord sont conservées à une température maximale de 5 °C et réchauffées avant le conditionnement. Cela permet de réduire au minimum le risque de dégâts occasionnés aux pommes de terre.

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

Tri

Afin de satisfaire aux exigences particulières en matière de tavelure, de gale poudreuse, de gale commune ou de pourriture du collet, le tri des pommes de terre du Lammefjord requiert une expertise et une attention particulières. Ce tri est dès lors effectué par les entreprises de conditionnement agréées du Lammefjord.

Les entreprises qui conditionnent les pommes de terre du Lammefjord sont soumises aux normes du GlobalG.A.P.

Les pommes de terre du Lammefjord peuvent être présentées au consommateur final dans des conditionnements de 1 à 15 kilos.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'emballage doit être muni d'une étiquette comportant les informations suivantes, indépendamment du fait qu'il s'agisse d'un préconditionnement ou d'un emballage ouvert:

a) Identification: «Lammefjordskartofler». Le nom et l'adresse du conditionneur.

b) Logo du «Lammefjordens Grøntsagslaug».



c) Pommes de terre de consommation.

d) Calibrage, tel que spécifié dans le cahier des charges.

e) Variété.

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

La région du Lammefjord est composée de quatre zones canalisées à Odsherred, dans le Sjælland (Danemark):

- La partie canalisée du Lammefjord qui est délimitée par le Ringkanal et le barrage d'Audebo.
- Svinninge Vejle, qui est délimitée par le Ringkanal au sud, à l'ouest et au nord, et par la ligne ferroviaire entre Svinninge et Hørve à l'est.
- Le fjord de Sidinge, qui est délimité par le barrage de Sidinge et par un canal de drainage.
- Klintsø, qui est entourée de canaux de drainage.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le substrat de culture provient du fond vaseux canalisé du Lammefjord. Le fjord de Sidinge est la première zone à avoir été asséchée dans la région du Lammefjord (à partir de 1841). Svinninge Vejle a été asséchée par la suite et la canalisation de la zone la plus grande, le Lammefjord, a débuté en 1873. Klintsø a été asséchée en dernier lieu.

La couche inférieure du sol est composée d'argile et de marne, ou d'argile et de vase enrichie par du sable. La couche supérieure comprend une couche de vase de plusieurs mètres composée de matière végétale et animale. Une grande partie du Lammefjord est pratiquement exempte de pierres, mais les nombreuses coquilles de mollusques et d'huîtres donnent au sol une teneur en calcaire élevée.

Le climat du Lammefjord est idéal pour la culture des pommes de terre: des hivers doux et des étés frais avec des précipitations réparties uniformément sur toute l'année. Le climat d'Odsherred est relativement peu pluvieux, mais grâce aux canaux de drainage, la région du Lammefjord bénéficie de bonnes possibilités d'irrigation. De cette manière, les producteurs de cette région contrôlent eux-mêmes, dans une certaine mesure, la quantité d'eau fournie aux pommes de terre. Étant donné que les précipitations naturelles ne sont généralement pas suffisantes, les producteurs peuvent eux-mêmes optimiser les conditions de croissance — contrairement à d'autres régions où des précipitations excessives peuvent avoir une incidence négative sur la récolte des pommes de terre.

5.2. Spécificité du produit

Les pommes de terre de la région du Lammefjord se distinguent clairement de celles cultivées dans d'autres régions parce qu'elles gardent la surface claire qui leur est propre, même lors du stockage. Elles conservent leur couleur car le sable du sol sablonneux est poli et possède un grain plus mou et plus arrondi que dans les autres sols du même type, ce qui signifie que les pommes de terre ne sont pas éraflées lors du ramassage. Les pommes de terre du Lammefjord peuvent dès lors être conservées dans des chambres froides et manipulées tout au long de l'année sans risque d'altération de leur couleur. La surface éraflée d'une pomme de terre deviendra plus sombre lors du stockage.

Contrairement aux autres pommes de terre de consommation arrivées à maturité, les pommes de terre du Lammefjord peuvent être consommées sans devoir être pelées au préalable.

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)*

Les conditions de culture dans l'ancien fond du fjord confèrent aux pommes de terre du Lammefjord une qualité unique. Ce sol particulier permet de manipuler les pommes de terre délicatement et de préserver la surface lisse qui leur est propre. Grâce au sol sablonneux et à ses grains de sable arrondis, les pommes de terre ne sont pas éraflées lors du ramassage et elles peuvent donc être stockées en conservant leur surface lisse. Une pomme de terre avec une surface lisse est moins exposée à la tavelure qu'une pomme de terre cultivée dans un sol ayant une teneur plus élevée en particules de pierre et de sable, qui peuvent causer des éraflures lors de la croissance et de la récolte. Les pommes de terre du Lammefjord sont dès lors aptes à être stockées.

Le nom «Lammefjordskartoffel» est connu dans tout le Danemark. De nombreux magasins d'alimentation vendent ces pommes de terre dans des emballages sur lesquels figure la mention «Lammefjordskartofler». Les camions qui transportent quotidiennement les pommes de terres du Lammefjord vers les entrepôts alimentaires de la capitale et du Jutland sont marqués de grands logos «Lammefjordskartofler» et contribuent à l'accroissement de la renommée de la région du Lammefjord.

Les pommes de terre du Lammefjord contribuent également à ce que le public associe le Lammefjord aux légumes de haute qualité, surtout aux pommes de terre. Le Lammefjord est décrit dans la grande encyclopédie danoise de la manière suivante: «Le fond du fjord asséché accueille une production végétale riche: céréales, semences et légumes. Le Lammefjord est connu pour ses carottes et ses pommes de terre; avant 1980, il l'était aussi pour ses oignons à fleur et ses asperges».

Les médias danois et étrangers citent souvent le Lammefjord lorsqu'ils parlent du succès que rencontrent, ces dernières années, les restaurants danois en proposant des menus à base de matières premières scandinaves.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

⁽³⁾ Cf. note 2.