

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 363/11)

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⁾****«NOISETTE DE CERVIONE — NUCIOLA DI CERVIONI»****N° CE: FR-PGI-0005-01083-14.01.2013****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni»

2. État membre ou pays tiers

France

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 «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» est issue de la variété «Fertile de Coutard», du genre *Corylus avellana*.

3.2.1. La coque

L'involucre (enveloppe) est charnu, légèrement plus long que le fruit et peu nervuré. Il est assez échancré, moyennement denté et s'ouvre largement à maturité.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» a une forme de cœur aplati. Elle est subsphérique, légèrement compressée latéralement.

Le calibre varie entre 18 et 22 mm.

⁽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 coque est assez épaisse, douce et lisse avec des stries à peine sensibles au toucher. La pointe est recouverte d'une douce pubescence.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» n'est pas uniforme. Elle montre des stries foncées et claires parcourant la coque de la cupule vers la pointe. Les couleurs sombres vers la cupule s'éclaircissent vers la pointe au fur et à mesure qu'elle devient pubescente.

La couleur: havane, tabac, miel, bai, et isabelle. La pointe pubescente est beaucoup plus claire, presque beige.

3.2.2. *L'amandon*

L'amandon présente une forme de cœur assez remarquable et que l'on ne retrouve pas sur les autres variétés. Il présente une coloration foncée unie entre brun et rouge acajou. Il n'est pas strié.

La «chaire» est ferme, de couleur blanc cassé à ivoire pâle.

Le poids relativement faible de l'amandon a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui différencie la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» des autres noisettes, y compris de celles de la même variété produites hors de l'aire géographique. Le goût est franc et net. Ni rance, ni amer, ni aigre. On trouve un léger boisé mais en aucun cas de goût de sous bois humide ou de moisi. Elle est sucrée, d'un sucre brut, roux, aromatique. Certaines notes d'arboise et de farine sont possibles. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée.

La consistance, par contre n'est ni farineuse, ni aqueuse. Elle est au contraire onctueuse. Le goût d'huile, la sensation de gras, de beurre est nettement perceptible.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» peut être commercialisée en coque ou décortiquée.

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*

L'ensemble des opérations (plantation, production, récolte, séchage, stockage, calibrage, agréage, cassage et tri) doit être réalisé dans l'aire géographique.

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

Pour la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» en coque: tous les emballages fermés sont autorisés.

Pour les amandons: tous les types de matériaux alimentaires fermés sont autorisés. La vente en filet n'est pas autorisée.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» est conditionnée dans des sacs contenant au maximum 25 kg.

Le conditionnement des amandons doit être réalisé dans l'aire géographique.

En effet, le séchage se fait de façon naturelle sur des noisettes présentant un taux d'humidité ne dépassant pas 20 % à réception en station, grâce à des conditions hydroclimatologiques particulières de l'aire géographique (évaporation, influence des vents, ...). Durant le séchage, la «Noisette de

Cervione — Nuciola di Cervioni» est stockée en coque dans des caisses, palox ou silos, dans un local abrité et aéré et ce, jusqu'à son cassage. Ces conditions de conservations permettent d'éviter une reprise d'humidité durant le stockage.

Tout transport en dehors de l'aire géographique engendrerait un risque de reprise d'humidité de l'amandon.

Lorsqu'il a lieu, le cassage, réalisé mécaniquement, est effectué à la demande et concerne de faibles quantités. À ce stade, les amandons ne sont plus protégés par leur coque et sont ainsi très sensible à l'oxydation. Afin de prévenir tout risque d'oxydation et d'optimiser la qualité des fruits, le tri et le conditionnement des amandons s'effectuent immédiatement après la phase de cassage. Ces deux étapes, tri et conditionnement, sont indissociables et doivent être obligatoirement réalisées dans l'aire géographique.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage indique:

— le nom du produit: «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni»;

— le logo IGP de l'Union européenne.

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

La définition de l'aire géographique est basée sur les caractéristiques des zones où le noisetier était cultivé et sur les critères favorables à son développement (hygrométrie élevée, évapotranspiration potentielle faible, sols bien alimentés en eau l'été tout en restant drainés l'hiver et une altitude comprise entre 0 et 700 mètres).

L'aire géographique s'étend sur le département de la Haute-Corse, sur les communes suivantes:

Aghione, Aléria, Antisanti, Borgo, Campana, Campile, Canale-di-Verde, Carcheto-Brustico, Carpineto, Casabianca, Casalta, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Croce, Felce, Ficaja, Ghisonaccia, Giocatojo, Giuncaggio, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Matra, Moïta, Monaccia-d'Orezza, Monte, Nocario, Novale, Olmo, Ortale, Pancheraccia, Parata, Penta-di-Casinca, Perelli, Pero-Casevecchie, Piano, Piazzali, Piazzole, Piedicroce, Piedipartino, Pie-d'Orezza, Pietra-di-Verde, Pietroso, Poggio-Maraniccio, Poggio-Mezzana, Polveroso, Porri, La Porta, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapaggio, San-Damiano, San-Gavino-d'Ampugnani, San-Giovanni-di-Moriani, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Sant'Andréa-di-Cotone, Santa-Reparata-di-Moriani, Scata, Silvareccio, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-d'Alesani, Valle-di-Campoloro, Valle-d'Orezza, Velone-Orneto, Venzolasca, Verdèse, Vescovato, Vezzani.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique présente des fonds de vallées argilo-schisteux comportant une forte composante limoneuse, allant de la zone de moyenne montagne (moins de 700 mètres) au bord de mer, orientés à l'est de la Corse, ce qui assure un ensoleillement et une hygrométrie spécifiques favorables à la culture des noisetiers. En outre, l'orientation nord-est entraîne des températures hivernales relativement basses et des précipitations annuelles importantes.

L'aire géographique, en bordure de mer méditerranéenne bénéficie, tout au long de l'année, d'une légère brise nord-ouest/sud-est (2 m/s en moyenne) qui, lorsqu'elle est associée aux pics d'évaporation observés durant l'été (de 2,5 à 4,5 mm/jr) contribue naturellement au séchage des noisettes.

Le principal ravageur du noisetier, le balanin, est absent de Corse, avantage de l'insularité. Sauf en cas de problème sanitaire, les vergers sont exempts de traitements phytosanitaires, contrairement à l'ensemble des autres zones de production.

5.1.2. *Facteurs humains*

Une culture ancienne en Corse

La culture du noisetier est attestée en Méditerranée depuis la plus haute antiquité notamment par des auteurs de la Rome Antique tels que Caton l'ancien (234-149) qui, dans le «Liber de agri cultura», fait état de l'existence de plusieurs variétés et en conseille la culture.

C'est au début du siècle dernier que la culture du noisetier a trouvé son essor et son apogée en Corse. Après le gel exceptionnel de 1905, les cédratiers corses sont décimés et remplacés par des plantations de noisetiers.

Le développement spectaculaire de l'industrie agroalimentaire entre les deux guerres encourage la culture de la noisette en Corse et fait de cette production un complément de revenu significatif.

Un savoir-faire spécifique

Le verger corse de noisetier, dont l'essentiel est aujourd'hui planté en variété Fertile de Coutard, présente les particularités de conduite culturale suivantes:

- une faible densité des plantations. Sur les anciens vergers les densités rencontrées sont majoritairement faibles et sur les nouvelles plantations la densité maximale est de 400 plants par hectare. Les distances inter rang et intra rang sont de 5 mètres au minimum;
- de petites surfaces des parcelles (en moyenne un hectare);
- une conduite des vergers en touffe permettant le renouvellement des tiges. L'élimination systématique du vieux bois ou du bois dépérissant, dans ce type de conduite, limite le développement de maladies sur le bois et laisse aux jeunes rameaux la possibilité de se développer;
- un desherbage mécanique;
- des apports de fertilisants sous forme d'engrais et d'amendements organiques uniquement;
- l'utilisation d'herbicide interdite;
- l'absence de traitement phytosanitaire préventif dans les vergers.

5.2. *Spécificité du produit*

Les principales caractéristiques de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» sont:

- la taille de son amandon plus petit que celui observé sur d'autres fruits de même variété produits hors de l'aire géographique;
- le poids relativement faible de son amandon. En effet le poids de l'amandon de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» n'excède que rarement 30 % alors que selon les observations du CTIFL (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), il est compris entre 39 et 44 % du poids du fruit entier pour des noisettes de même variété produites hors de l'aire géographique;
- cette caractéristique a pour corollaire une concentration du goût et des saveurs qui la différencie des autres noisettes;
- la forme de cœur assez remarquable de son amandon que l'on ne retrouve pas sur les autres variétés;
- la coloration foncée unie entre brun et rouge acajou de l'amandon, non strié;
- une chaire ferme, de couleur blanc cassé à ivoire pale.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» bénéficie également d'une réputation attestée.

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)*

Le lien causal de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» est basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

La noiseraie traditionnelle de la région de Cervione est composée exclusivement de Fertile de Coutard, variété qui y a trouvé les conditions, naturelles et humaines, d'une excellente adaptation.

L'ensoleillement et l'hygrométrie spécifiques de l'aire géographique permettent d'éviter une trop forte évapo-transpiration fatale au noisetier pendant sa période de croissance végétative. Les températures hivernales sont suffisamment basses pour obtenir un repos végétatif suffisant et la pluviométrie est idéale pour la culture du noisetier. Ces conditions, défavorables au développement fongique et bactérien, limitent également le risque de dépréciation de la qualité organoleptique des noisettes.

L'évaporation, dont les pics ont lieu durant la récolte, et la brise marine ont une influence significative et positive sur le séchage de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» en conditions ambiantes naturelles.

La conduite spécifique du verger (faible densité des plantations, petite surface des parcelles, conduite en touffe et désherbage mécanique) permet de plus, de tirer profit de ces conditions naturelles favorables, sans épuiser les réserves du sol.

Le renoncement à la fertilisation chimique permet d'éviter les rendements excessifs (risque de noisettes insipides) et de réduire le développement de maladies.

La conduite en touffe, en favorisant la production de bois à celle des fruits, limite les rendements et favorise l'obtention de fruits à petit calibre. Cela confère à la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» un poids relativement faible de l'amandon et une forme de cœur remarquable ainsi qu'une concentration du goût et des saveurs qui la différencient des autres noisettes. L'utilisation exclusive d'amendements organiques qui libèrent de faibles quantités d'azote contribue également à limiter les rendements, et ainsi à l'obtention de petits amandons au goût intense.

La «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» a également acquis une haute réputation de qualité, tant par son mode de production sain, naturel et respectueux de l'environnement que par la finesse de sa saveur.

La qualité de la «Noisette de Cervione — Nuciola di Cervioni» et les quantités produites ont permis un véritable succès commercial dans les années 1960-1970 et une diffusion internationale du produit. La réputation du produit est également insulaire. Il est courant dans toute la Corse de faire référence lorsqu'il est question de noisette à la noisette de Cervione («a nuciola di Cervioni»). Cette référence est telle que dans le vocabulaire il est acquis en fonction des régions, d'employer le mot «nuciola» pour désigner la noisette de Cervione, alors que le mot du vocabulaire courant de ces régions est «nucellula».

Enfin, depuis 10 ans, le village de Cervione accueille la foire agricole et rurale de la noisette «A fiera di a nuciola» l'avant dernier week-end d'août. Très fréquenté, cet événement permet de présenter et faire déguster le produit coque ou transformé tant aux visiteurs locaux qu'aux touristes.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<http://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPNoisetteDeCervione-NucioladiCervioniV1.pdf>

⁽³⁾ Cf. note 2.