

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

(2015/C 265/06)

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

«**ព្រៃចក់ពាត**» (MRECH KAMPOT)/«**POIVRE DE KAMPOT**»

N° CE: KH-PGI-0005-01264 – 6.10.2014

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination(s)

«**ព្រៃចក់ពាត**» (Mrech Kampot)/«**Poivre de Kampot**»

2. État membre ou pays tiers

Cambodge

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

«**ព្រៃចក់ពាត**» (dans la langue de la région d'origine, le khmer)/«**Poivre de Kampot**» désigne les baies de deux variétés de l'espèce *Piper nigrum* L., à savoir les variétés Kamchay et Lampong (ou Belantoeung), connues localement sous les noms de variétés «à petites feuilles» et «à grandes feuilles», cultivées dans l'aire définie au point 4.

Il existe quatre types différents de «**ព្រៃចក់ពាត**»/«**Poivre de Kampot**» en fonction du moment de la récolte et de la transformation réalisée par la suite:

- poivre vert: il s'agit du fruit non mûr du poivrier, récolté jeune sur la liane. Il peut être commercialisé et consommé soit à l'état frais (présenté en grappes), soit en saumure ou au vinaigre (présenté sous la forme de baies entières ou de grappes),
- poivre noir: il est récolté lorsque les baies commencent à virer du vert au jaune; les baies sont ensuite séchées. Il peut être présenté sous la forme de baies entières ou moulu,
- poivre rouge: il est constitué du produit séché des baies arrivées à pleine maturité. Il est présenté sous la forme de baies entières,
- poivre blanc: il est produit à partir de baies rouges ou mûres et obtenu par un procédé ultérieur de trempage. Il est présenté sous la forme de baies entières.

La caractéristique du produit réside dans son piquant prononcé (mais non «brûlant»), non agressif, qui se développe progressivement en bouche. Outre son caractère épicé, c'est son intensité aromatique qui confère au «**ព្រៃចក់ពាត**»/«**Poivre de Kampot**» sa qualité particulière.

Les grains de poivre présentent des conditions physiques optimales en ce qui concerne la taille et la densité.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit sont les suivantes:

Type	Forme	Taille et densité	Couleur	Odeur	Autres
Poivre noir	Baies séchées	$\varnothing \geq 4$ mm Densité ≥ 570 g/l	Noir foncé, noir, brun-noir ou gris-noir	<ul style="list-style-type: none"> — Le grain présente une odeur moyennement intense. — Après broyage, le poivre en poudre présente une odeur très intense et persistante. 	Tolérance ⁽¹⁾ : les écarts autorisés sont de 5 % pour la taille et de 2 % pour la couleur des baies. Défauts non admis: <ul style="list-style-type: none"> — déchets végétaux, — poussières, — champignons, — réceptacle ⁽²⁾ de 5 %.
	Poivre moulu	Poudre avec de petits fragments de baies	Gris foncé avec des points noirs		
Poivre rouge	Baies séchées	$\varnothing \geq 4$ mm Densité ≥ 570 g/l	Brun rouge ou rouge foncé		Défauts non admis: <ul style="list-style-type: none"> — déchets végétaux, — poussières, — champignons, — réceptacle de 1 %.
Poivre blanc	Baies séchées	$\varnothing \geq 3$ mm Densité ≥ 600 g/l	Blanc-gris avec de petites taches jaunes ou brun clair Il doit présenter une couleur naturelle. Aucune substance ne doit être ajoutée pour changer la couleur.		Défauts non admis: <ul style="list-style-type: none"> — déchets végétaux, — poussières, — champignons.
Poivre vert	Grappe entière de baies fraîches	Grappes d'au moins 10 grains. Chaque grain mesure $\varnothing \geq 3$ mm.	Vert foncé	<ul style="list-style-type: none"> — Arôme de poivre vert herbacé — Les grains ne présentent aucune odeur intense. 	Défauts non admis: <ul style="list-style-type: none"> — déchets végétaux, — poussières, — champignons.
	Baies ou grappes entières en saumure ou au vinaigre	Grappes d'au moins 10 grains. Chaque grain mesure $\varnothing \geq 3$ mm.	Encore vert. Il ne doit pas virer au brun.	<ul style="list-style-type: none"> — Lorsque le poivre est moulu, il dégage une odeur très intense, mais qui est volatile. 	

⁽¹⁾ Pourcentage de baies ne répondant pas aux critères de taille et de couleur.

⁽²⁾ Le réceptacle est une partie anatomique du grain de poivre; une petite tige poussant au milieu de la fleur et de la baie. Il s'agit d'une sorte de débris, qui est éliminé au cours de la saison de la récolte afin d'obtenir des baies propres.

Les caractéristiques des différents types de «ក្រូចកំពត»/«Poivre de Kampot» sont les suivantes:

- la variété «poivre vert» possède une saveur d'agrumes frais et est moins épicée que les variétés séchées,
- le poivre noir a une saveur plus profonde, plus prononcée et vaguement florale, avec des notes de fleurs, d'eucalyptus et de menthe. Cette saveur varie de légèrement sucré à intensément épicé,
- le poivre rouge est plus doux et moins épicé que la variété noire, mais sa saveur est plus arrondie. Il offre un arôme fruité puissant,
- pour le poivre blanc, l'enveloppe extérieure du fruit est éliminée après le procédé de trempage, ce qui confère au produit un goût différent, présentant des notes d'herbe fraîche et de lime.

Le produit est commercialisé dans des emballages scellés (de différents matériaux et différentes dimensions) portant les indications spécifiées au point 3.6.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique, notamment:

- les opérations de gestion des cultures,
- la récolte des baies,
- le processus de séchage (qui concerne les poivres noir, rouge et blanc),
- le trempage (qui ne concerne que le poivre blanc),
- le tri des baies,
- le saumurage (qui ne concerne que le poivre vert en saumure ou au vinaigre).

Par conséquent, le «ក្រូចកំពត»/«Poivre de Kampot» doit être produit dans l'aire géographique.

Les «ក្រូចកំពត»/«Poivre de Kampot» noir, rouge, blanc et vert en saumure doivent être produits et transformés, par trempage ou saumurage, dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les emballages et récipients du produit doivent porter la dénomination «ក្រូចកំពត» ou «Poivre de Kampot». Cette dénomination peut être accompagnée de sa traduction dans la langue officielle du territoire sur lequel le produit est mis sur le marché (par exemple, «Kampot Pepper» pour les pays anglophones), dans une taille de caractères au moins aussi grande que les autres lettres les plus grandes de l'emballage. L'expression «Indication géographique protégée» doit figurer près de la dénomination «ក្រូចកំពត» ou «Poivre de Kampot» et de sa traduction éventuelle.

Les emballages doivent porter un numéro de lot individuel (dont l'objectif est d'assurer la traçabilité du produit).

L'étiquetage doit également comporter, de manière visible, les indications suivantes:

- le logo collectif dans la langue correspondante:



- le logo national des indications géographiques protégées au Cambodge (reproduit ci-dessous):

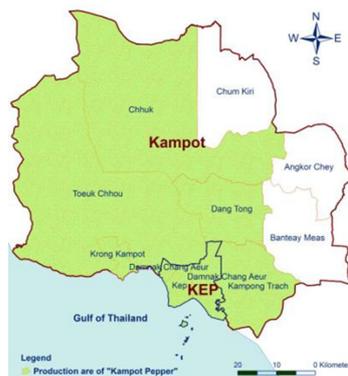


À titre facultatif, il peut également inclure le logo de l'indication géographique protégée (ou similaire) d'autres pays ou régions où le «ក្រូចកំពត»/«Poivre de Kampot» bénéficie d'une reconnaissance de ce type.

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

L'aire géographique est composée des districts suivants, situés dans le sud du Cambodge:

- Kampong Trach, Dan Tong, Toeuk Chhou, Chhouk et Kampot City, tous situés dans la province de Kampot,
- Kep City et Damnak Chang Aeur, dans la province de Kep.



5. Lien avec l'aire géographique

Il existe un lien causal entre la réputation et la qualité du produit spécifique et son origine géographique.

Réputation

La production de poivre au Cambodge est mentionnée dans des documents aussi anciens que les rapports de l'explorateur chinois Tchéou Ta Kouan datant du XIII^e siècle.

Toutefois, c'est à la fin du XIX^e siècle que la province de Kampot a connu une véritable «fièvre du poivre» avec l'arrivée des colons français. Au début du siècle suivant, la production de cette épice s'est intensifiée à Kampot, atteignant jusqu'à 8 000 tonnes par an. Au milieu du XX^e siècle, le Poivre de Kampot, dont la production s'est stabilisée à quelque 3 000 tonnes par an, était de qualité exceptionnelle. À cette époque, le nom de Kampot était devenu étroitement associé au poivre, et le produit était bien connu en France et dans le reste de l'Europe. Le Poivre de Kampot était fortement apprécié pour sa qualité, en particulier dans le milieu des chefs de cuisine en France et dans le reste de l'Europe.

L'histoire et la notoriété du Poivre de Kampot sont bien documentées et illustrées dans le livre «Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire» (éditions You-Feng, Paris, 2003) de Luc Mogenet, qui traite de la culture du poivre, à l'origine de la prospérité de Kampot vers la fin du XIX^e siècle; d'après cet auteur, dans les années 1920, la quasi-totalité du poivre consommé en France provenait de cette région d'Indochine.

On trouve des références à l'histoire du Poivre de Kampot entre le XIX^e et le XX^e siècles dans de nombreuses publications de l'époque, telles que: «Paris-match» (n° 969-977 de 1967), «Connaissance des arts» (Société française de promotion artistique, n° 189 de 1967), le «Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques» et le «Bulletin de la Section de géographie» (Imprimerie nationale, 1915), l'ouvrage «Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant et au buffle sauvage» (Edgar Boulangier, Mame 1887), le «Bulletin économique de l'Indochine» (vol. 6, 1903), etc.

Après un arrêt brutal de la production du Poivre de Kampot en raison du régime des Khmers rouges et la guerre civile qui a sévi dans le pays, à la fin du XX^e siècle, avec le rétablissement d'un calme relatif dans le pays après les élections de 1998, la production de cette épice a redémarré dans la région, et le produit a rapidement retrouvé ses lettres de noblesse.

Des familles de producteurs de Kampot et Kep sont retournées sur leurs terres ancestrales. Descendantes de plusieurs générations de producteurs de poivre, elles ont naturellement défriché les terres laissées à l'abandon et recommencé à cultiver le poivre selon les méthodes traditionnelles héritées de leurs ancêtres.

En avril 2010, le Poivre de Kampot a été enregistré en tant qu'indication géographique au Cambodge. Il est le premier produit local à avoir obtenu ce statut.

Le redémarrage de la production du Poivre de Kampot au cours de cette nouvelle ère a attiré l'attention des médias, dans le pays comme dans le reste du monde.

Plusieurs documentaires soulignant la qualité du produit et présentant sa spécificité ont été produits et diffusés dans le monde entier, par exemple le programme télévisé de la BBC *Rick Stein's Far Eastern Odyssey* (programme 1), le documentaire *Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes* diffusé par la chaîne de télévision française M6 dans le cadre du programme «Zone interdite», de même que l'émission *Les petits plats du Grand Mékong* de Télérama, qui a consacré un reportage au Poivre de Kampot, etc.

De plus, le Poivre de Kampot est à présent mentionné et décrit comme étant un poivre de la plus haute qualité dans de nombreux guides touristiques et culinaires, tels que *Lonely Planet Cambodge* (de Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom. 2014), *Consumed: Food for a Finite Planet* (de Sarah Elton. 2013), *Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes* (de Gordon Ramsay. 2011), *The Rough Guide to Cambodia* (de Beverley Palmer, 2013), etc.

Tout cela prouve que le «ក្រូចកាំពាក់»/«Poivre de Kampot» jouit d'une renommée due à son origine géographique.

Qualité du produit due à son origine géographique

D'autre part, la spécificité du produit, qui réside dans son piquant prononcé (mais non «brûlant») et son intensité aromatique, est liée aux conditions spécifiques de l'aire et aux méthodes de production locales.

Des sols bien drainés et une pluviométrie moyenne élevée sont les conditions nécessaires à la production d'un poivre de qualité élevée. Le climat des provinces de Kampot et de Kep se caractérise par des précipitations abondantes et régulières, la saison humide étant plus longue que la saison sèche. Par conséquent, les précipitations moyennes dans l'aire délimitée sont non seulement élevées (plus de 2 000 millimètres par an), mais également bien réparties tout au long de l'année, ce qui a une influence directe sur la qualité du produit, en particulier sur son arôme et son piquant équilibré. Par ailleurs, la topographie de l'aire est telle que la plupart des parcelles de plantation peuvent être établies sur les collines (terres élevées) ou au pied des montagnes, ce qui renforce la capacité de drainage des sols.

En ce qui concerne les facteurs humains, deux techniques particulières de culture du poivre utilisées par les agriculteurs de l'aire délimitée peuvent être mentionnées:

- le remblayage des sols pour élever la plantation de poivre et le creusement d'un canal d'irrigation autour de la plantation pour garantir un bon drainage,

— l'apport régulier de nouvelle terre.

Ces techniques visant à assurer un bon drainage des sols contribuent également à la production d'un poivre présentant un arôme intense et un piquant équilibré.

D'autre part, l'apport régulier de nouvelle terre ainsi que d'autres mesures prises dans la plantation (à savoir espace suffisant entre les tuteurs, ombre pour les jeunes plants) contribuent à la production de poivre d'une bonne densité et d'une bonne taille.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuid=74&childMasterMenuId=74&lang=en>
