

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2003/C 30/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE ) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ( )

**Numéro national de dossier: 6/2001**

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adresse: Via XX Settembre n. 20  
I-00187 Roma

Téléphone: (39) 06 481 99 68

Télécopieur: (39) 06 42 01 31 26.

**2. Association introduisant la demande**

2.1. Nom: Consorzio Melinda scarl

2.2. Adresse: Via Tento, 200/9  
I-38023 Cles (TN)

2.3. Composition: producteurs/transformateurs.

**3. Type de produit:** Fruits et légumes à l'état naturel — Classe 1.6.

**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2)

4.1. **Nom:** mela Val di Non

**4.2. Description**

**A. Variétés**

Les pommes dénommées AOP «mela Val di Non» sont produites à partir des variétés suivantes: Golden Delicious, Reinette du Canada, Red Delicious.

**B. Caractéristiques du produit**

Aspect extérieur

Au moment de leur introduction sur le marché, les fruits doivent être entiers, présenter un aspect frais et sain, être propres et dépourvus de toute substance ou odeur étrangère.

Les fruits devront avoir une forme:

— conique oblongue pour les Golden Delicious et Red Delicious,

— conique oblongue ou aplatie pour les Reinette du Canada.

La coloration typique des fruits:

— varie du vert au jaune, avec parfois une facette rose, pour la Golden Delicious,

— est rouge sur fond vert pour la Red Delicious,

— est jaune/verdâtre avec une peau rugueuse pour la Reinette du Canada.

#### Caractéristiques chimiques

La teneur en sucre des fruits doit répondre aux valeurs minimales et maximales suivantes pour les différentes variétés:

— 12° Brix pour la Golden Delicious,

— 9° Brix pour la Red Delicious,

— 9° Brix pour la Reinette du Canada.

En ce qui concerne l'acidité, les valeurs minimales et maximales sont les suivantes:

— 5 meq NaOH/100 g pour la Golden Delicious,

— 3,5 pour la Red Delicious,

— 8 pour la Reinette du Canada.

En outre, à la récolte, les fruits Golden Delicious doivent présenter une valeur minimale d'indice de Thiault

«sucre totaux/(g/l) + acidité (g/l d'acide malique) × 10» égal à 170.

#### Caractéristiques physiques

Les valeurs de dureté exprimées en kg/cm<sup>2</sup> ne doivent pas être inférieures à:

— 5 pour la Golden Delicious,

— 5,5 pour la Red Delicious,

— 5 pour la Reinette du Canada.

#### Calibre et catégorie

L'AOP mela Val di Non est réservée aux pommes appartenant aux catégories commerciales extra et 1. Les caractéristiques minimales du calibre sont de 65 mm, les exigences qualitatives minimales relatives aux différentes variétés et catégories sont celles prévues par la réglementation communautaire, conformément au règlement (CE) n° 920/1989 tel qu'il a été modifié.

#### Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques appréciées des pommes dénommées mela Val di Non découlent d'un bon équilibre entre les paramètres physiques et chimiques susmentionnés. Caractéristiques particulières:

— la Golden Delicious se distingue par le croquant et la succulence de la pulpe et par une saveur particulière douce/acidulée,

- la Red Delicious se caractérise par une pulpe plus pâteuse et présentant un goût à prédominance douceâtre,
- la Reinette du Canada a une consistance et une saveur qui varient selon l'époque à laquelle elle est consommée, la pulpe pouvant être croquante et nettement acidulée ou pâteuse et douce, tout en conservant de fortes connotations organoleptiques très particulières.

#### 4.3. *Zone géographique*

La zone de production de l'AOP mela Val di Non, qui correspond au bassin hydrographique de la rivière Noce coulant dans la Val di Sole et la Val di Non, zone également appelée Valli del Noce ou Anaunia, se situe dans la province autonome de Trente.

Cette zone, correspondant aux vallées en question et comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

#### 4.4. *Preuve de l'origine*

Références historiques — Les références historiques qui attestent la longue tradition fruitière du territoire en question sont autant d'éléments de preuve de l'origine du produit. Celle-ci remonte loin dans le temps comme le montre la toponymie (Malè tire son nom du latin *Maletum*, soit «lieu des pommes», comme Malosco), et les sources historiques autorisées (Carta di Regola de 1564 de la Villa di Dardine e Carta di Regola di Cles de 1641).

Dans une lettre de 1739, une noble famille se voit demander d'envoyer à Vienne un panier de «pommes romarins», déjà connues à l'époque dans la capitale de l'empire des Habsbourg pour leur excellente qualité.

À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, les sources deviennent nombreuses, et dans la seconde moitié de celui-ci, les arboriculteurs sont reconnus et primés pour la qualité de leurs fruits présentés aux expositions internationales de l'époque.

Références culturelles — Il existe dans la zone de production de nombreux témoignages picturaux et artistiques remontant à des époques antérieures à la Renaissance, qui font apparaître l'importance de la pomme dans le contexte du territoire. La poésie dialectale consacrée à la pomme et à la production fruitière de la vallée est également prolifique.

Références sociales et économiques — les producteurs de mela Val di Non, qui sont plus de 5 000, principalement organisés en structures coopératives de conservation, de transformation et de vente, ainsi que l'importante économie induite découlant de la gestion des transports, des emballages, de la transformation elle-même et du conditionnement, constituent le fondement économique essentiel des vallées dans lesquelles sont produites les pommes.

Traçabilité — Pour ce qui est du contrôle de l'attestation de la provenance de la production AOP, la preuve que la mela Val di Non provient des zones géographiques de production délimitées est donné par l'organisme de contrôle en question à l'article 7, sur la base de nombreux engagements que prennent les producteurs concernés, dans le contexte de l'ensemble du cycle de production.

Les principaux de ces engagements, qui assurent la traçabilité du produit à tous les stades de la filière et que prennent les producteurs ou conditionneurs sont les suivants:

- inscription au registre des producteurs de mela Val di Non,
- tenue du cadastre de l'ensemble des terres de culture de la mela Val di Non,
- tenue de registres de production et de conditionnement.

#### 4.5. **Méthode d'obtention**

Système de culture — Les techniques de culture des vergers de pommiers aptes à produire l'AOP mela Val di Non découlent des techniques traditionnelles et visent à maintenir un juste équilibre entre végétation et production, pour obtenir des produits de qualité élevée. À cette fin, les systèmes de culture adoptés sont ceux de culture en plein vent et en petit fuseau.

Densité d'implantation — Les implantations très serrées, avec un nombre d'arbres supérieur à 4 800 par hectare, ne sont pas autorisées.

Gestion du terrain — Les techniques de production traditionnelles prévoient l'engazonnement des espaces situés entre les rangs pendant toute la durée de production de l'implantation et la fauche de l'herbe au printemps et en été. Cette pratique revêt une importance particulière tant pour l'alimentation du terrain, du fait de la restitution naturelle et continue d'éléments nutritifs, que pour sa structure physique et biologique, sauvegardée par le maintien et l'enrichissement de la dotation en substances organiques. Les quantités des amendements minéraux complémentaires sont ainsi réduites au minimum.

Contrôle de la production — Le contrôle de la charge productive s'effectue par une bonne gestion des opérations d'élagage et des interventions d'éclaircissement, pour obtenir une meilleure qualité de production. L'élagage doit avoir lieu manuellement chaque année pendant la période hivernale de repos de l'arbre et viser à garantir un bon rapport entre bourgeons à fruit et vigueur.

L'arrosage — L'arrosage est une pratique jugée indispensable à l'obtention d'une production de qualité et il a lieu de mars à octobre, en fonction des besoins.

La cueillette — La cueillette s'effectue exclusivement à la main et doit avoir lieu au cours des mois d'août, de septembre, d'octobre ainsi qu'au cours de la première quinzaine de novembre, selon la maturation physiologique des variétés.

Les productions — Les productions maximales ne doivent pas dépasser 68 tonnes par hectare.

Le conditionnement — Les pommes dénommées mela Val di Non doivent être conditionnées dans des emballages permettant une identification claire du produit.

#### 4.6. **Lien**

##### Milieu naturel

Terrain: La culture de la mela Val di Non s'effectue dans un territoire particulièrement apte à la production de pommes aux caractéristiques organoleptiques qualitatives appréciées. Le milieu se caractérise par des terres issues de formations rocheuses de type dolomitique constituant par elles-mêmes un élément d'unité. Ces terres ont comme caractéristiques particulières une dotation exceptionnelle en magnésium échangeable, comme en témoignent des valeurs souvent supérieures au double des valeurs de dotation considérées comme normales dans d'autres zones de production de fruits.

Les valeurs des substances organiques, comprises entre 4 et 6 %, et de l'azote sont optimales tandis que les contenus des autres macroéléments, ainsi que des éléments mineurs, sont bons.

Climat: L'exposition sud-sud-est, extrêmement favorable, de la zone de production fruitière va de pair avec un climat d'un type oscillant entre le type tempéré et océanique et le type continental alpin est fortement adouci du fait de la formation tectonique particulière à large cuvette glaciaire.

On notera que la pluviosité faible (5 à 7 jours de pluie par mois) peut mener à près de 300 jours de soleil par an. L'absence totale de brouillard et de brume et le taux d'humidité de l'air, peu élevé, sont à l'origine de la limpidité de l'atmosphère qui permet de bénéficier totalement d'un ensoleillement notable, important dans le processus de biosynthèse des sucres et dans la constitution du bouquet d'arômes qui caractérise les pommes produites dans la région.

L'air est d'autant plus pur qu'au cours des heures les plus chaudes de la journée une brise en provenance du sud se lève régulièrement à la fin de la matinée (appelée l'Ora del Garda), du fait du mouvement des masses d'air originaires du grand bassin lacustre du Bénaco, le plus grand lac italien.

Dans l'ensemble de la zone de production, la qualité de l'air est suivie continuellement par l'APPA qui peut attester l'absence de pollution atmosphérique urbain dans l'ensemble de la zone de production de la mela Val di Non.

Dans les premières phases du développement des jeunes fruits, les températures fraîches du printemps favorisent en outre la présence de gibérelline naturelle dans la plante, entraînant une multiplication cellulaire efficace donnant naissance à des fruits particulièrement croquants et à un allongement naturel des fruits qui, dans l'espèce Delicious, ont une silhouette conique typique.

Un arrosage rationnel empêche le stress de croissance et permet une évolution équilibrée de la pulpe et de l'épiderme, de sorte que les fruits se développent harmonieusement durant tout l'été et ont une peau qui, pour la Delicious, est particulièrement lisse, et privée de défauts liés à la présence de rugosités.

De plus, le climat alpin (journée chaude/nuit froide) permet d'obtenir un bilan extrêmement favorable entre la quantité notable de produits photosynthétiques élaborés pendant le jour et la faible perte de sucre qui se produit durant la nuit. Ce bilan est très positif vu que les pertes de sucre dues à la respiration nocturne, directement proportionnelle aux températures nocturnes, sont nettement limitées par le climat particulièrement frais des nuits estivales.

Un rôle fondamental est également assuré par les nuits sereines, qui sont la règle dans la région et déposent sur les fruits en cours de croissance et de maturation un voile de rosée matinale qui, avant de s'évaporer avec les premiers rayons du soleil, rafraîchit le fruit et provoque une réaction épidermique intéressante, qui donne au fruit une facette rosée pour ce qui est de la Golden Delicious et la Reinette du Canada ou d'un rouge vivace et brillant pour ce qui est de la Red Delicious.

Le terrain naturel, qui s'insère dans un contexte alpin caractérisé par des associations floricoles typiques et par une faune sauvage particulière décrite par les botanistes et naturalistes, témoigne de l'*unicum* environnemental et territorial entre culture et nature.

### **Le milieu humain**

Le facteur «homme», avec ses traditions séculaires, a contribué de façon déterminante à caractériser le lien fort qui unit la mela Val di Non et la zone de production délimitée, comme le montrent les notations historiques concernant la preuve de l'origine du produit et une importante bibliographie de caractère historico-culturel et scientifique.

Grâce à un profond enracinement dans la zone de production considérée, d'une population rurale forte de son expérience traditionnelle, de ses aptitudes à la culture transmises de génération en génération, grâce aussi à une recherche continue et à la mise en œuvre de méthodes de culture traditionnelles et de techniques spécifiques, la région a pu réunir les conditions qui font que la culture de la pomme, qui s'est perfectionnée avec le temps, constitue maintenant autant un patrimoine historico-traditionnel et culturel du territoire qu'une ressource économique fondamentale.

15 000 personnes au moins, sur un total de 35 000 que compte la région fruiticole considérée, participent en effet à la filière de production de la pomme.

La vie de la population locale est rythmée par les différentes étapes phénologiques de production de la pomme (en particulier par la floraison, la maturation et la récolte) et, de même, de nombreuses fêtes populaires, événements culturels ou rassemblements liés à la pomme font apparaître la véritable signification de cette culture dans une agriculture de montagne intégrée, tant en termes de sauvegarde du territoire et du patrimoine naturel qu'en termes de tradition culturelle.

### **Liens entre les facteurs environnementaux naturels et humains**

Les liens qui unissent lesdits facteurs, tout à fait exceptionnels, font que le milieu naturel, climatique et humain de la vallée constitue un ensemble unique.

Ces liens ont contribué à l'obtention d'une pomme tout à fait particulière, présentant des caractéristiques organoleptiques qualitatives uniques, aussi renommées qu'appréciées, de sorte que la Val di Non jouit partout d'une grande réputation, tant sur le plan socio-économiques que sur le plan commercial.

Des enquêtes officielles montrent en effet que la pomme du Val di Non constitue une catégorie en soi, depuis plusieurs décennies d'ailleurs.

On notera en outre que, pour un même calibre et pour une même couleur, c'est-à-dire pour la même catégorie commerciale, la mela Val di Non obtient constamment, par rapport aux autres pommes, des prix qui sont en moyenne de 20 à 25 %, parfois même de 40 à 45 %, plus élevés.

Il convient de souligner que ce prix élevé, lié à la provenance de la pomme, est également élevé pour les trois variétés pour lesquelles l'AOP mela Val di Non a été sollicitée, à savoir la Golden Delicious, la Reinette du Canada et la Red Delicious.

La variabilité qui caractérise naturellement le produit, et qui ressort des nombreux résultats d'analyse décrivant la qualité des fruits de la Val di Non, va de pair avec un profil de qualité supérieur, d'ailleurs reconnu par le consommateur, qui est disposé à payer un prix plus élevé pour les pommes provenant de la zone en question.

La mela Val di Non est non seulement appréciée du consommateur pour ses caractéristiques qualitatives particulières, liées au milieu où elle est produite, elle est également renommée partout, comme le montrent les prix et distinctions dont elle a fait l'objet dans le cadre de nombreuses expositions et manifestations à l'échelon national ou international.

En conclusion, ces résultats sont dus à une participation «cumulative» — au niveau culturel, au niveau du travail, au niveau économique des habitants de la zone au processus de production de la mela Val di Non, habitants qui ont contribué à établir un lien fort entre le produit et le milieu, et en particulier à développer au cours du temps un lien «sentimental» entre les gens des vallées concernées et ce fruit exceptionnel.

#### **4.7. Structure de contrôle**

Nom: CSQA

Adresse: Via San Gaetano, 74  
I-36016 Thiene (VI).

#### **4.8. Étiquetage**

La mention **AOP mela Val di Non** doit apparaître sur les emballages ou les fruits.

Dans la désignation, il est interdit d'ajouter toute indication d'origine non expressément prévue par le présent cahier des charges ou toute indication complémentaire pouvant induire le consommateur en erreur.

#### **4.9. Exigences nationales: —**

Numéro CE: IT/00197/2001.05.30.

Date de réception du dossier complet: 10 juillet 2002.

---