

Publication d'une demande 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

(2007/C 279/09)

Cette publication confère un droit d'opposition en vertu 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

«BRUSSELS GRONDWITLOOF»

N° CE: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

AOP () IGP (X)

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: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling
Adresse: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Tél.: (32-2) 552 78 74
Fax: (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Groupement demandeur:

Nom: Brussels Grondwitloof vzw
Adresse: Bukenstraat 16, B-1910 Kampenhout
Tél.: (32-16) 65 59 44
Fax: (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autre ()

3. Type de produit:

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales

4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom: «Brussels grondwitloof»

4.2. Description: L'appellation «Brussels grondwitloof» désigne les chicons obtenus par le forçage de racines de *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (groupe de culture: chicorée) de la famille des *Asteraceae* (ex *Compositae*). Les caractéristiques de la culture sont l'utilisation exclusive de semences (non hybrides) provenant d'une sélection de cultivateur et le forçage en terre et sous terre de couverture. Celle-ci permet au chicon de se développer dans un milieu équilibré et tamponné, ce qui profite au croquant et à la structure foliaire. Le «Brussels grondwitloof» se distingue par son croquant et sa rosette élancée se terminant par une fine pointe, sa fine structure foliaire et sa feuille propre et naturellement brillante (sans pilosité). Le goût est un juste équilibre entre l'amer et le sucré.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.3. *Aire géographique*: Les limites du territoire sur lequel se produit le forçage du «Brussels Grondwitloof» sont les suivantes: la province de Brabant flamand; dans la Région de Bruxelles-Capitale, les entités de Neder-Over-Heembeek et Haren et les communes d'Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaerbeek, Woluwe-Saint-Lambert et Woluwe-Saint-Pierre, ainsi que les communes de Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Malines, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt et Laakdal, dans la province d'Anvers, et les communes de Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Alost, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Lede, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem et Wetteren, dans la province de Flandre orientale.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: Tout producteur de «Brussels grondwitloof» doit se faire enregistrer annuellement auprès du groupement demandeur, à savoir l'ASBL Brussels grondwitloof vzw. Ce registre est transmis à l'organisme de contrôle compétent. Chaque emballage doit porter une étiquette sur laquelle figurent le nom du producteur ou de l'entreprise, ainsi qu'un numéro. Celui-ci fait partie d'un système de numérotation qui, avec les registres de l'entreprise, assure la traçabilité du produit. Le numéro peut être remplacé par une autre désignation (code-barres, par exemple), si celui-ci offre au minimum les mêmes garanties de traçabilité. Afin de garantir la qualité, la traçabilité et le contrôle, le «Brussels grondwitloof» doit être trié, emballé et étiqueté au sein de l'exploitation qui le cultive ou en un autre endroit, mais sous la surveillance directe du producteur ou de son représentant. Le conditionnement et/ou l'étiquetage par le commerce (intermédiaire) est formellement exclu.

Le conditionnement et l'étiquetage au sein de l'exploitation ou sous le contrôle direct du cultivateur ou de son représentant a pour but de garantir l'origine et d'assurer le contrôle. Le groupement de producteurs prendra les mesures de précaution qui s'imposent pour éviter que des chicons d'origine non contrôlée soient emballés, étiquetés et commercialisés sous la dénomination «Brussels grondwitloof». La vente du «Brussels grondwitloof» s'effectue en grande partie par l'intermédiaire des canaux qui sont utilisés classiquement pour vendre les fruits et les légumes, notamment le commerce de gros et de détail, les criées et d'autres coopératives de vente. Aujourd'hui, une différence de prix importante existe déjà entre le «Brussels grondwitloof» et le chicon d'hydroculture. La fraude et la duperie apparaissent, dès lors, attrayantes, mais nuisent à la réputation du «Brussels grondwitloof».

Afin de préserver la qualité, il est, de plus, indispensable que la chaîne entre la récolte et l'emballage soit courte, étant donné que ceci profite à la qualité finale. De nombreuses manipulations et négociations s'opèrent au détriment de la qualité du chicon (de pleine terre) qui reste, en fin compte, un produit délicat risquant d'être aisément endommagé.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: Le «Brussels grondwitloof» est un légume obtenu par une double opération de culture: la culture de la racine, suivie du forçage.
- Les racines poussent en pleine terre en été. À cette fin, des semences propres à l'exploitation ou issues de sélections de producteur sont semées aux environs du mois de mai. Une technique de semis soigneux et un travail d'éclaircissage soigné confèrent à chaque plante un même espace de développement, ce qui garantit, à l'arrachage, des racines d'une épaisseur moyenne uniforme. Ceci est très important pour obtenir de grands chicons homogènes et de qualité supérieure. En automne, avant l'arrivée du gel intense, les racines sont arrachées et le feuillage est coupé. 2 ou 3 cm de la tige de feuille sont préservés afin de protéger le bourgeon dont doit sortir le chicon. Des méthodes de culture intégrées et biologiques sont utilisées dans la mesure du possible pour cultiver la racine.
 - Pour le forçage, les racines sont placées côte à côte, à la verticale et légèrement inclinées, dans des caissettes ou sur des couches, puis recouvertes d'une terre friable de 5 à 20 cm d'épaisseur. Ceci peut avoir lieu tant en plein air qu'à l'intérieur du hangar à chicons. Sans chauffage, les caissettes de chicons cultivées en plein air seront prêtes pour la récolte du début du printemps (mars-avril). Une récolte plus tardive est possible en utilisant des variétés ultratardives et des techniques de culture qui ralentissent l'arrivée de la chaleur printanière au niveau des racines mises en caissette. Le chauffage par le sol (réalisé à l'aide de petites chaudières à chicons classiques, du chauffage central, ...) permet de reculer la récolte jusqu'au moment souhaité. On utilise à cette fin des variétés adaptées au moment de la récolte (hâtives, semi-hâtives, hivernales, semi-tardives, tardives). La récolte intervient environ trois semaines après l'application de la chaleur de fond. Au cours du forçage, les caissettes sont protégées contre les influences atmosphériques (pluie, vent léger et froid, ...) grâce à un matériau de couverture.
 - Le moment de la récolte venu, tous les chicons d'une même caissette sont recueillis simultanément. Ceci est indispensable pour une qualité optimale du produit fini. Ce faisant, le chicon est séparé de sa racine, puis nettoyé.
 - Au moment de la récolte, les racines qui serviront à la production de semences sont sélectionnées. Pour ce faire, les meilleures combinaisons de racine et chicon sont sélectionnées sur la base de critères établis dans le cahier des charges du produit. Ces racines porte-graines sont conservées jusqu'au moment du repiquage au début du printemps. Après le repiquage, les racines forment des tiges porte-graines qui sont coupées en août, mises en botte, puis portées à maturation en tas. Lorsqu'ils sont arrivés à maturité, les porte-graines sont peignés, nettoyés et triés afin d'obtenir des semences appropriées pour une culture suivante.

- 4.6. *Lien*: C'est la combinaison des facteurs historiques, des conditions naturelles et du savoir-faire qui a contribué à l'existence de la culture typique du «Brussels grondwitloof».

Le «Brussels grondwitloof» est riche en histoire et traditions. Jusqu'au début du XIX^e siècle, les maraîchers, appelés «boerkozen», cultivaient des légumes sur des sols marécageux à l'intérieur et à l'extérieur de la petite ceinture actuelle de Bruxelles, qui correspond à l'ancienne enceinte de la ville. Les paysans bruxellois cultivaient, entre autres, de la barbe-de-capucin dont ils consommaient les épaisses racines, puis se sont concentrés, au fil du temps, sur l'amélioration de la première pousse. La barbe-de-capucin bruxelloise a ainsi évolué automatiquement vers le chicon actuel.

Schaerbeek est la patrie de la culture du chicon. Le jardin botanique et son jardinier Bresiers ont joué un rôle important dans le développement de la culture. Aux alentours de 1870, la culture du chicon se limitait à Schaerbeek et à la commune adjacente d'Evere. Au cours des décennies suivantes, le territoire de culture s'est ensuite étendu aux communes avoisinantes, tandis qu'il commençait à régresser à Schaerbeek et à Woluwe-Saint-Lambert. La jeune culture du chicon a connu une forte croissance et le territoire de forçage a continué à s'étendre jusqu'aux limites de l'aire géographique décrite au point 4.2.

Les cultivateurs de chicons se sont organisés en «syndicats du chicon» afin de bien organiser leurs ventes et leurs exportations. Ces syndicats se sont consacrés à la vente de chicons sur des marchés plus lointains, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays. Le premier chicon a été exporté vers Paris dès 1862 et une exportation régulière a été organisée à partir de 1872. Au cours des décennies qui ont suivi, le chicon s'est développé pour devenir la principale denrée d'exportation de la Belgique sur le marché des légumes.

Des chicons forcés à l'eau ont fait leur apparition pour la première fois sur le marché des Pays-Bas en octobre 1973. Cette étape a marqué le début de l'ascension rapide de l'hydroculture, ce qui a porté ombrage à la culture du chicon de pleine terre. En 1973, la province du Brabant de l'époque comptait environ 2 400 exploitations spécialisées dans la culture de chicons de pleine terre avec une production annuelle comprise entre 100 000 et 120 000 tonnes. Aujourd'hui, la province du Brabant flamand compte encore 330 cultivateurs de chicons de pleine terre pour une production totale belge atteignant encore environ 12 000 tonnes de chicons.

Concernant la nature du sol, les terres de limon sablonneux et de limon léger sont les types de sol dominants dans l'aire géographique. Elles conviennent idéalement en tant que terre de couverture lors du forçage du chicon de pleine terre. Les sols sablonneux, qui s'assèchent rapidement, produisent une terre de couverture poussiéreuse qui souille les chicons, tandis que les grains de quartz qu'ils contiennent abrasent la surface des chicons et donnent lieu à une coloration rouge et à une perte de qualité. Il est difficile de réduire les sols lourds en particules suffisamment fines pour obtenir une bonne couche de couverture et ces sols retiennent fortement l'humidité excédentaire, ce qui produit fréquemment des chicons mal formés et de la rouille.

La culture des graines, la culture de la racine et le forçage du «Brussels grondwitloof» exigent un savoir-faire intense de la part des producteurs, tel qu'il est décrit au point 4.5. En ce qui concerne la structure et le profil du sol, la terre dans laquelle se produit le forçage doit répondre à des exigences très élevées. Aussi le cultivateur devra-t-il, y compris sur des sols présentant une texture adéquate, prendre toutes les mesures techniques de culture nécessaires (telles que l'amendement du sol et le fumage, le traitement en profondeur du sol, le contrôle du niveau de la nappe phréatique, ...) pour obtenir un milieu de forçage optimal.

Dans l'aire géographique, la culture du chicon s'est révélée être un facteur important, non seulement pour le développement économique, mais aussi pour le développement social. La culture du «Brussels grondwitloof» a eu un impact sur plusieurs facettes de la vie sociale. Des bals du chicon avec l'élection de «Miss Witloof» et des défilés et cortèges sacrant la création de géants Witloof qu'ils emmènent avec eux sont ainsi organisés au niveau local.

- 4.7. *Structure de contrôle*:

Nom: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordering

Adresse: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tél.: (32-2) 277 71 49

Fax: (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. *Étiquetage*: Le produit destiné à la consommation doit être pourvu d'étiquettes de contrôle portant la mention «Brussels grondwitloof», le nom du producteur, les données en rapport avec la traçabilité du produit et le symbole IGP européen.